

Château Baron – Haut Médoc – 2018

Non loin de l'appellation Saint Julien (Château Teynac), le château Baron est un vin typique du Haut Médoc plein de fruits et de personnalité. Le château est la propriété de Fabienne et Philippe Pairault propriétaire des Châteaux Teynac et Les Ormes à Saint Julien qui mettent tout leur savoir faire pour garantir la qualité de ce cru.

Cépages : 70% Cabernet Sauvignon et 30% Merlot

Superficie de 2 hectares, vignoble de 40 ans et rendement de 45hl/ha

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges manuelles en canettes. Vinification en cuves thermo-régulées. Cuvaison de 15 à 20 jours. Elevage en cuve béton de minimum 12 mois

Dégustation : Robe pourpre. Nez expressif, bouqueté, aux notes fruités. En bouche, le vin est équilibré, net. Finale sur des tanins soyeux et typés

Accords : A marier avec viandes rouges puissantes ou viandes rouges en grillades, plats à bases de champignons et petits gibiers