

Château BARRABAQUE

Le Château Barrabaque, situé sur les appellations de Fronsac et de Canon-Fronsac, proche de Pomerol et de Saint-Emilion, produit des grands vins de Bordeaux à dominante de Merlot.

Achille Noël, négociant en vin dans la région de Lille, achète en 1936 cette propriété ancienne datant du 18ème siècle. Nicole NOËL, aux rênes de la propriété jusqu'en 2004, a réussi à en faire une valeur sûre de l'appellation. Après avoir fait ses armes à Saint-Emilion, Caroline NOËL-BARROUX reprend le flambeau en 2004. Avec pas moins de 7 Coups de Cœur au Guide Hachette au cours de ces 10 dernières années, ce cru familial participe à la renommée de l'appellation.

Les méthodes de culture et de vinification allient à la fois la tradition et les techniques modernes : travail des sols, tri soigné de la vendange, fermentation en cuves fermées thermo-régulées, macération de 3 semaines minimum, élevage en barriques.

La taille courte, l'ébourgeonnement et les vendanges vertes permettent une bonne maîtrise des rendements afin de produire des vins de qualité.

Œnologue-conseil : *Thomas Duclos*

Château Barrabaque Cuvée Prestige

Canon Fronsac

Elevage : en barriques pendant 15 à 18 mois, 30 % barriques neuves.

Cépages : Merlot 80%, Cabernet franc 18%, Malbec 2 %

Château Barrabaque Tradition

Canon Fronsac

Elevage : en barriques pendant 12 à 15 mois.

Cépages : Merlot 70%, Cabernet franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%

Château Barrabaque Blanc sec Le Caprice de Caroline

Cépages : Sauvignon Blanc 66 %, Sémillon 34%.

Fermentation en barriques neuves à basse température (16-18°)

Elevage : sur lies en barriques

Château Barrabaque Rosé

Cépages : Merlot 50%, Cabernets 50 %

Vin de saignée, vinifié à basse température sans malolactique.

Des grands vins
de Bordeaux
à dominante Merlot



Contact : Caroline Noel-Barroux, propriétaire vigneronne.

Château Barrabaque

33 126 Fronsac - France

Tél. 33 (0)5 57 55 09 09 – chateaubarrabaque@yahoo.fr