



ASSEMBLAGE PRIMEUR 2024
EN PRIMEUR BLEND 2024
70% merlot
30% cabernet franc

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis profonde. Au nez se mêlent de jolis arômes fruités de fraise et de mûre, associés à une délicieuse touche florale de violette. L'attaque est fraîche, la bouche équilibrée offre une structure aérienne aux tannins délicats et fondus. La finale longue et aromatique, reflète l'élégance et la finesse caractéristiques du terroir de Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac.

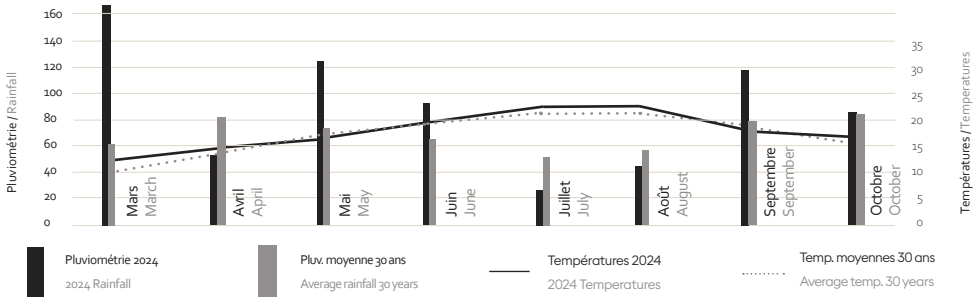
TASTING NOTE

Deep ruby color. On the nose, lovely fruity aromas of strawberry and blackberry interwin with an appealing floral hint of violet. Fresh on the attack and well-balanced on the palate, the wine reveals a delicate structure with fine, well-integrated tannins. The lingering and aromatic finish reflects the elegance and finesse characteristic of the terroir of Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac.





CHATEAU
GRAND BARRAIL
LAMARZELLE FIGEAC
SAINT-EMILION GRAND CRU



SUPERFICIE EN PRODUCTION

12,5 Ha

NATURE DES SOLS

Un terroir exceptionnel avec un sous-sol de molasses du Fronsadais et d'argiles sableuses vertes, recouvertes par des colluvions sableux brunifiés.

DENSITÉ DE PLANTATION

6 060 et 6 700 pieds/Ha

ENVIRONNEMENT

HVE 3. Produits bio et biocontrôle privilégiés, pas de CMR. Confusion sexuelle. Enherbement raisonné, semis temporaires selon la vigueur de la parcelle.

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Labours traditionnels, désherbage mécanique. Ébourgeonnage manuel, épamprage, effeuillage, échardage. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VENDANGES

10 Ha de merlot : 24 - 27/09

2,5 Ha de cabernet franc : 02/10

Vendanges intra-parcellaire, manuelles, en cagettes. Tri densimétrique, suivi d'un tri manuel sur table vibrante pour éliminer les derniers résidus végétaux.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaizon 20 à 30 jours selon les lots. Fermentation malo-lactique partiellement en barriques.

ÉLEVAGE

12 mois en lots séparés, en fûts de chêne, dont 16% neufs, sur lies fines. 4 lots en amphores.

AREA IN PRODUCTION

12.5 Ha

TYPE OF SOILS

An exceptional terroir with a subsoil of molasses Fronsadais and green sandy clays covered by browned sandy colluvium.

PLANTING DENSITY

6,060 to 6,700 vines/Ha

ENVIRONMENT

HVE 3. Organic and bio-controlled agents prioritized. CMR pesticides banned. Pheromon traps. Sustainable cover planting, temporary sowing depending on the vigour of the plot.

VINEYARD MANAGEMENT

Traditionnal ploughing, mechanical weeding. Manual budstripping, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

HARVESTING

10 Ha Merlot: 24 - 27/09

2.5 Ha Cabernet Franc: 02/10

Intra-plot harvest, by hand, in crates. Densimetric sorting, followed by manual sorting on a vibrating table to remove the last plant residue.

VINIFICATION

Pre-fermentation cold maceration. Vatting 20 to 30 days according to the lots. Malolactic fermentation partially in barrels.

AGEING

12 months in separate batches, in oak barrels, 16% new, on fine lees. 4 batches in amphorae.

1840

DOURTHE