

PECHARMANT 2021

Château Barouillet



Situation : Situé à Pomport en Dordogne au beau milieu de l'aire d'appellation Monbazillac, le domaine s'étend sur 45 hectares répartis sur 5 parcelles dont 4.5 hectares pour Pécharmant. Depuis 8 générations, le Château Barouillet est resté dans la même famille, aujourd'hui emmené par Vincent Alexis. Il affirme sa volonté de continuer le travail de ses prédécesseurs, tout en laissant le terroir s'exprimer le plus librement possible. Le château Barouillet est en agriculture biologique depuis 2013.

Encépagement : Merlot 40 %, Cab-Sauvignon 20%, Malbec 20% et Cabernet Franc 20%

Terroir : Argiles blanches profondes avec sables et galets roulés.

Température de Service : 15 à 17°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : « Que ce soit clair, le Barouillet ne fait pas rouiller » !
Ce vin est sans soufre, il n'est ni filtré ni collé. Belle couleur profonde violine rubis, nez intense aux arômes de fruits rouges, mûre, cassis, où viennent se mêler des arômes épicés, légèrement poivrés. En bouche, c'est un vin de texture offrant une belle fraîcheur ainsi que des tanins souples et ronds. Un vin bien équilibré et gourmand.

Quelques accords : Tarte aux morilles, Terrines de lapin aux pruneaux, Pierrade de bœuf, Epoisses, Filet mignon de porc au roquefort, Omelette aux truffes, Sauté de veau à l'estragon...

