

*En kraftig vin
med en god Fronsac-karakter,
rund og smidig med tonsvis af moden frugt
og velintegrerede tanniner.
Meget god til henlæggelse.*

Château Barrabaque

Cuvée Antoine
Canon-Fronsac

APPELLATION: Canon-Fronsac

EJER: Godset er siden 1936 drevet af Noël-familien – og fra 2004 af Caroline Noël-Barroux

BELIGGENHED: Dels i Fronsac og dels i Canon-Fronsac – ejendommen kan dateres tilbage til 1747. Dyrkningen følger miljøvenlige retningslinjer for integreret landbrug. Tradition og moderne teknikker kombineres - det gælder såvel arbejdet i markerne, håndplukningen af druerne og lagringen af vinen på egefade

VINMARKERNES AREAL: 10 ha

JORDBUND: Ler- og kalkholdig jorder

DRUESORTER: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc og 10% Cabernet Sauvignon – fra 35 år gamle vinstokke

I MARKEN: Udtynding af vinløvet, grøn høst, håndplukning af de enkelte parceller, dobbelt frasortering af druer og total afstilkning

VINIFIKATION: Traditionel vinfremstilling i temperaturstyrede cementtanke. Kold maceration inden selve gæringen

LAGRING: 12 måneder i to- og treårs egefade

FLASKEAFTAPNING: Aftappet på godset. Cuvée Antoine er udvalgt af vinhuset JB Audy - produktionen er på omkring 25.000 flasker årligt

- ✓ **Velegnet til vildt i sauce, kødretter og blåskimmeloste**
– prøv den til kalvenyrer i sennepssauce, grillet skinke, sauteret kylling og Fourme d'Ambert
- ✓ **Bedst fra 4 år - til mindst 10 år efter høst**
- ✓ **Serveres ved 16-18 °C**



- "Det er her i vindistrikterne Fronsac og Canon-Fronsac, at oplyste elskere af stor Bordeaux ved, at de kan finde gode vine til mere end rimelige priser. Noël-familiens vingods beviser dette hvert år."

LES DOMAINES COUP DE COEUR
DU GUIDE HACHETTE DES VINS

