

# La Griffe de Barreyres Haut-Médoc

<b>Wijnhuis</b>	Castel Frères
<b>Merk</b>	Châteaux & Domaines Castel
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Médoc
<b>Subregio</b>	Haut-Médoc
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Rood
<b>Alcohol %</b>	13
<b>Serveertemperatuur</b>	16-18 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Keurmerken</b>	Terra Vitis
<b>Druivenras</b>	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Korte Omschrijving</b>	De wijn is een elegante en klassieke Bordeaux-blend met expressieve aroma's van zwart fruit, cederhout en een vleugje vanille. In de mond vol en sappig, met stevige maar verfijnde tannines en een lange, harmonieuze afdronk.
<b>Vinificatie</b>	De wijn rijpt deels op eikenhouten vaten, wat bijdraagt aan zijn complexiteit en subtiele houttonen
<b>Omschrijving</b>	Château Barreyres is een historisch domein uit de 18e eeuw in Haut-Médoc, vlakbij Margaux. Sinds de overname door Pierre Castel in 1971 is het uitgegroeid tot een toonaangevend wijndomein van 101 hectare. De wijngaarden liggen op diverse terroirs met grind, zand en klei, wat zorgt voor expressieve en gebalanceerde wijnen. Het motto "Ni vanité, ni faiblesse" weerspiegelt hun streven naar kwaliteit zonder poespas.
<b>Over De Producent</b>	Château Barreyres wordt gekenmerkt door zijn klassieke architectuur, sfinxen aan de poort en een filosofie die traditie en moderne wijnbouw combineert. De wijngaarden hebben een hoge plantdichtheid en een gemiddelde stokkenleeftijd van 30 jaar, wat bijdraagt aan de concentratie en finesse van de wijnen.
<b>Wijn En Spijs</b>	Past uitstekend bij gegrild rood vlees, lamsrack, wildgerechten en entrecôte met bearnaisesaus. Ook heerlijk bij harde kazen zoals Comté of oude Gouda.

