



## Château Barrail Tapon

### Nicole TAPON

**Le principal trait de ton caractère ?**

Je suis engagée, généreuse

**L'occupation que tu préfères ?**

Passer du temps avec ma fille Aliénor et ma famille

**Ce que tu aimes dans le vin ?**

La lumière dans l'œil de celui ou celle avec qui on partage un verre

**Quelle est ta devise ?**

Contentons-nous du bon

La famille Tapon est implantée à Saint-Émilion depuis 17 générations en tant que vigneron. En 1999, après des études de commerce et une formation à l'institut d'œnologie de Bordeaux, je prends tout naturellement ma place dans le domaine familial conduit depuis toujours en agriculture biologique, avec mes parents Raymond et Dédée Tapon. En 2001, mon mari Jean-Christophe Renaut raccroche son tablier de sommelier parisien et me rejoint dans les vignes. Nous travaillons aujourd'hui avec 22 hectares de vignes sur les terroirs de Montagne Saint-Émilion. Depuis 2011, nous sommes officiellement certifiés à l'agriculture biologique et nous nous efforçons de maintenir notre vignoble dans un univers aux influences naturelles : la terre, les animaux et les astres.



## Château Barrail Tapon

### MONTAGNE SAINT EMILION

**Village :** Montagne

**Surface totale du vignoble :** 22 hectares

**Terroir :** Sols d'argiles sur calcaire et astéries – Molasses du Fronsadais en sous-sol - Plateau et coteau à 100 mètres d'altitude - 50 ans d'âge moyen

**Vinification et élevage :** Vendanges manuelles fin septembre / début octobre. Vinification la plus naturelle possible, sans intrant à l'exception du soufre. Élevage à 30% en barriques de chêne et à 70% en cuves.

**Assemblage :** 80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

**Commentaires de dégustation :** La couleur est intense. Le nez s'ouvre immédiatement sur des notes de sève de pin. Attaque franche, sur des arômes de mûres et de sous-bois. L'ensemble est juteux et tenu par des tanins puissants d'une belle finesse exprimant tout le terroir dont il est issu. Un vin sans artifice.

**Accords mets et vins :** Joue de bœuf confite, Paupiettes de veau aux girolles

