

- PRIMEURS 2022 -



**ASSEMBLAGE PRIMEUR 2022**  
**EN PRIMEUR BLEND 2022**  
72% merlot  
28% cabernet franc

#### NOTE DE DÉGUSTATION

La robe présente une couleur dense et profonde teintée de reflets violacés. Complexe et frais, le nez développe des arômes de violette et une discrète note de graphite. La bouche est pleine dès l'attaque et prend rapidement de l'ampleur, portée par trame tannique charnue, dense, que le cabernet franc allonge en une longue finale. Élégance et équilibre marquent ce beau millésime de Grand Barrail Lamarzelle Figeac.

#### TASTING NOTE

Deep and concentrated with purplish flashes. Complex and fresh, scents of violet and a delicate touch of graphite emerge on the bouquet. Full-bodied from the outset, rapidly building in volume, underpinned by fleshy, concentrated, tannic structure, extended on the long finish by the Cabernet Franc component. Elegance and balance clearly define this great Grand Barrail Lamarzelle Figeac vintage.





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 qui sont recouvertes par des colluvions sableux brunifiés.

**DENSITÉ DE PLANTATION**

6 060 et 6 700 pieds/Ha

**ENVIRONNEMENT**

Terra Vitis®. 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 : 13 - 19/09  
2,5 Ha de cabernet franc : 27 - 30/09

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. Cuvaïson 20 à 30 jours selon les lots. Fermentation malolactique partiellement en barriques.

**ÉLEVAGE**

12 mois en lots séparés, en fûts de chêne, dont 21% 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**

Terra Vitis®. 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: 13 - 19/09  
2.5 Ha Cabernet Franc: 27 - 30/09

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, 21% new, on fine lees. 4 batches in amphorae.

1840

**DOURTHE**