

# LES BARRICAILLEURS

HISTOIRE DES DOCKERS DU VIN

AOP BORDEAUX



ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## L'HISTOIRE

Les Barricailleurs est **UN HOMMAGE AUX ANCIENS DOCKERS** qui œuvraient au chargement des vins sur les bateaux des quais de la Garonne.

Des hommes qui, malgré la dangerosité et la pénibilité de leur quotidien hors du commun, **ONT TOUJOURS FAIT PREUVE DE RESPECT ET DE SOLIDARITÉ.**



LES BARRICAILLEURS est le fruit d'un assemblage majoritairement issu du **MERLOT**, avec une touche de Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc et de Malbec.

	Carton	Nbr de couches	Nbr de cartons /palette	Nbr de bouteilles/palette
LES BARRICAILLEURS	6	5	120	720

Contient des sulfites



## DÉGUSTATION

### Robe

Belle robe brillante d'un rouge grenat intense.

### Nez

Un nez aux arômes de fruits noirs et mûres.

### Bouche

La bouche est ronde et pleine, les tanins sont souples.



### **VIANDES ROUGES ET PLANCHES APERITIVES**

Souple et fruité, ce vin accompagnera idéalement une viande rouge ou une planche gourmande de fromages et charcuteries.



C°

Température de service :  
entre 16 et 18°C

CARTEL FRÈRES  
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS  
DEPUIS 1949