



# CHÂTEAU DE BARBE

S'il est vrai que les grands fleuves ont fait les grands vignobles, le Château de Barbe jouit de conditions inégales avec son terroir dominant la Gironde. La propriété abrite 41 hectares de Côtes de Bourg et 25 hectares de Bordeaux et Bordeaux Supérieur.



## Château de Barbe 2010 Appellation Côtes de Bourg

Cépages : 80% merlot, 10% de cabernet sauvignon et 10% de malbec.

Sol & Sous-sol : Terrasse dominant la Gironde, sol argilo-calcaire

Densité de plantation et rendement : 5400 pieds/hectare - 43 hl/hectare

Age moyen des parcelles : 30 ans

Taille : Guyot double

Vinification : Table de tri, éraflage, macération à froid de 3-4 jours, fermentation lente à températures contrôlées en dessous de 28°. Cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique des presses en barriques.

Élevage : Élevage en barriques de chênes français 1 an - 10% Fût neuf

**Dégustation :** *Puissant et charpenté, aux tannins présents, encore fermes, au nez de cuir, avec une note aérienne de menthe sauvage. Un vin corsé qui demande des plats en sauce.*

Accords mets et vin : Viandes rouges, grillades et volailles.  
A déguster vers 16°

Château de Barbe 2010 : 240.000 bouteilles

2010 : Débourrement tardif, printemps frais, d'où de la coulure sur certains merlots, ce qui a permis de concentrer la récolte. L'été fût assez sec avec un bel état sanitaire. Les raisins arrivèrent à une bonne maturité grâce à l'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches.

Date de début des vendanges : 6 octobre

**Château de Barbe**

33710 Villeneuve de Blaye

Telephone: 05.57.42.64.00 - Fax: 05.57.64.94.10 - Site : [www.chateaudebarbe.fr](http://www.chateaudebarbe.fr)