



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.



Pourpre de Barbe 2009 Appellation Côtes de Bourg

Cette cuvée produite uniquement les grandes années est issue de parcelles de vieilles vignes et bénéficie d'un élevage en fûts neufs.

Cépages : 90% merlot et 10% de cabernet sauvignon.

Sol & Sous-sol : Issu des meilleures parcelles exposées sud-est face à la Gironde d'où un climat très favorable.

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

Situation et exposition : La proximité de la Gironde exerce un microclimat.

Age moyen des parcelles : 45 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 : 50 % d'élevage en barriques de chênes français pendant 1 an dont 50% Fût neuf

Dégustation : De couleur pourpre, il révèle des notes de bois, de cèdre, de tabac et d'épices fondus aux arômes de fruits noirs. Belle structure, dense et harmonieuse aux tannins veloutés avec une finale sur la fleur de genêt.

Accords mets et vin : Viandes grillés, agneau rôti, plat de cèpes et canard.

A déguster vers 16°

Pourpre de Barbe 2009 : 10.000 bouteilles

2009 : Très grand millésime propice à l'élaboration d'un grand vin. L'été a été marqué par des journées chaudes et des nuits fraîches permettant une récolte très qualitative avec de beaux équilibres.
Début des vendanges : Première semaine d'octobre

Château de Barbe

33710 Villeneuve de Blaye

Telephone: 05.57.42.64.00 - Fax: 05.57.64.94.10 - Site : www.chateaudebarbe.fr