



# CHÂTEAU DE BARBE

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



## Chapelle de Brivazac Appellation Bordeaux

**Cépages :** 75% merlot, 10% cabernet sauvignon 10% cabernet franc et 5% malbec.

**Sol & Sous-sol :** Palus argilo-sableux qui bordent l'estuaire.

**Densité de plantation et rendement :** 4000 pieds/hectare - 50 hl/hectare

**Age moyen des parcelles :** 30 ans

**Taille :** Guyot double

**Vinification :** Classique, avec éraflage et foulage des raisins, macération de trois semaines.

Fermentation malolactique et élevage en cuve inox.

**Dégustation :** *Ce Bordeaux à la couleur grenat brillante associe au nez des notes de cerise griotte à des notes de thym et de sous-bois. La structure, assez légère, est construite sur une attaque souple et ronde, où le palais s'équilibre parfaitement entre sa matière et ses arômes, proposant un bel exemple de vin primeur.*

**Accords mets et vin :** A savourer sur un navarin d'agneau, une poêlée de légumes croquants, un canard aux navets ou pois gourmands, un poulet basquaise...

A déguster vers 15-17°

**Production annuelle :** 114.000 bouteilles

**Consultant :** Eric Boissenot

**Château de Barbe**

33710 Villeneuve de Blaye

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