



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 Barbe Appellation Bordeaux Supérieur

Edifiée au XVII^e siècle, cette chapelle qui abritait un feu de bois, guidait les marins à l'entrée de l'estuaire de la Gironde. Le chemin qui y menait, servit ensuite au débarquement des barriques.

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

Sol & Sous-sol : Sol classique de palus et de coteaux argilo-calcaires

Densité de plantation et rendement : 4500 pieds/hectare - 50 hl/hectare

Age moyen des parcelles : 30 ans

Taille : Guyot double

Vinification : Les raisins sont légèrement foulés. Les fermentations sont maintenues à une température contrôlée de 28-29°C.
Fermentation malolactique et élevage en cuve inox.

Dégustation : *La couleur intense de ce Bordeaux Supérieur précède un nez explosif de fruits noirs aux nuances de cassis et de myrtille relevé par quelques caractères de fleurs délicates. La bouche est charnue, avec du volume, tout en ayant un peu de vivacité. L'ensemble est ainsi d'un bon équilibre frais qui accompagne une jolie longueur de bouche, complétant à merveille l'image de ce vin très expressif.*

Accords mets et vin : Viandes grillées & poulets rôtis.
A déguster vers 16°

Production annuelle : 42.000 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