



# CHÂTEAU DE BARBE



## CHÂTEAU DE BARBE 2016

Côtes-de-Bourg  
80% merlot, 15% malbec, 5% cabernet sauvignon  
Terrasses dominant la Gironde, sol argilo-calcaire

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

---

Les raisins sont triés et éraflés. La macération à froid dure 3-4 jours, fermentation lente à température contrôlée en dessous de 28°C, pour garder le fruit et la fraîcheur. Cuvaïson de 3 semaines. Fermentation malolactique et élevage pendant un an en cuves béton pour 90% du vin. Le reste est élevé en barriques (vins de presse).

### DÉGUSTATION

---

La robe est profonde et le bouquet fait ressortir des notes de fruits noirs comme la myrtille. Le vin est doté d'une matière charnue et concentrée avec de la droiture et de l'équilibre. Un vin déjà plaisant aujourd'hui et qui s'exprimera pleinement dans quelques années.

### ACCORDS METS & VIN

---

Viandes rouges, grillades et volailles.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°C**  
**POTENTIEL DE GARDE : 5 ANS**

