



CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



Château de Barbe 2019

Côtes-de-Bourg

80% merlot, 15% malbec, 5% cabernet sauvignon

MILLÉSIME 2019 : Millésime de contrastes climatiques extrêmes, 2019 a été marqué par un été aux températures caniculaires. Début septembre, le retour à la fraîcheur et l'humidité est venu assurer la sérénité des vendanges avec de très belles maturités.

TERROIR : Terrasses dominant la Gironde, sol argilo-calcaire.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins sont 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. Cuvaision de 3 semaines. Fermentation malolactique et élevage pendant un an en cuve béton pour 90% du vin. Le reste est élevé en barrique.

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.

ACCORD METS & VIN : Viandes rouge, grillade, volaille.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

