



# CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



## Chapelle de Brivazac 2018



### Bordeaux

75% merlot, 10% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc, 5% malbec

**MILLÉSIME 2018** : 2018 n'a pas été facile d'entrée de jeu : le mildiou ravageur a laissé des traces, mais les vendanges précoces, ponctuées de journées chaudes et de nuits fraîches, ont peaufiné ce millésime, lui conférant ce profil de grande année, la première d'une trilogie qui fera date. Plutôt savoureux, bien éclairé par un fruit rouge et une belle acidité, ce millésime où tout est en place laisse envisager une garde doublement décennale.

**TERROIR** : Palus Argilo-sableux en bordure d'estuaire de la Gironde.

**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. Cuvaision de 3 semaines. Fermentation malolactique et élevage pendant 1 an en cuves. Sélection minutieuse et assemblage des vins de presse en fonction de leur qualité.

**DÉGUSTATION** : Ce Bordeaux à la couleur grenat brillant 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.

**ACCORD METS & VIN** : A savourer sur un navarin d'agneau, une poelée de légumes croquants, un canard aux navets.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 14°

