



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.



Hipster de Barbe Appellation Côtes de Bourg

“Hipster? une cuvée décalée avec des tanins ciselés, travaillés... telle une barbe bien coupée.

Cépages : 80% merlot, 10% de cabernet sauvignon et 10% de malbec.

Sol & Sous-sol : Terrasse dominant la Gironde, sol argilo-calcaire.

Densité de plantation et rendement : 5400 pieds/hectare - 45 hl/hectare

Situation et exposition : La proximité de la Gironde exerce un microclimat.

Age moyen des parcelles : 30 ans

Taille : Guyot double

Vinification : Table de tri, éraflage, macération à froid de 3-4 jours, fermentation lente à température contrôlée en dessous de 28°. Cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique des presses en barriques.

Élevage : Élevage en barriques de chêne français 1 an - 10% Fût neuf

Dégustation : *Une belle matière, charnue et veloutée, avec des tanins bien enrobés, un nez épanoui, avec des notes d'épices douces de pruneau.*

Accords mets et vin : Viandes rouges, grillades et volailles.
Se déguste à 16°

La cuvée Hipster se découvre dans un endroit branché, une cuisine fusion ou végétarienne.

Château de Barbe

33710 Villeneuve de Blaye

Telephone: 05.57.42.64.00 - Fax: 05.57.64.94.10 - Site : www.chateaubarbe.fr