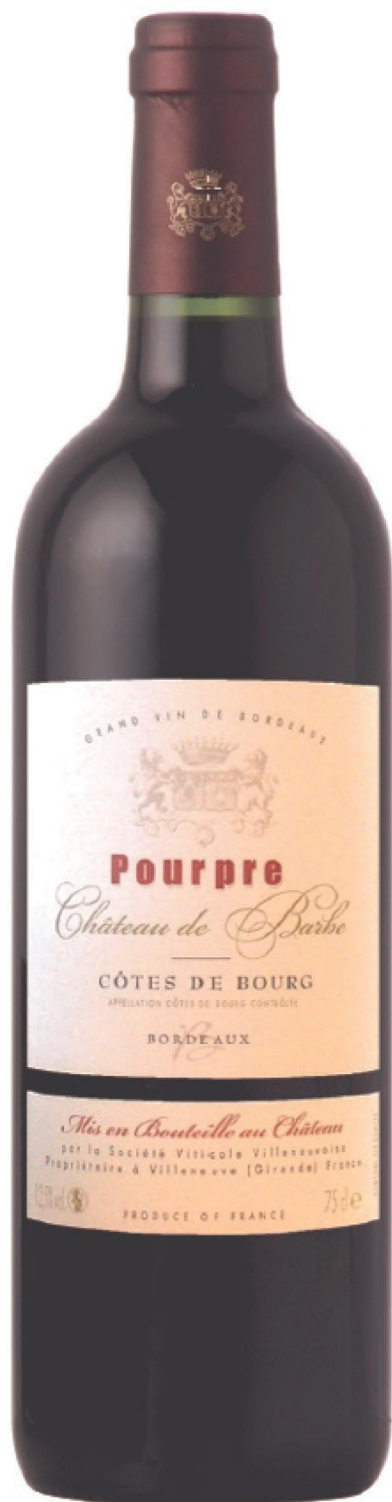




CHÂTEAU DE BARBE

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.



Pourpre de Barbe Appellation Côtes de Bourg

Cette cuvée produite uniquement les grandes années est issue de parcelles de vieilles vignes et bénéficie d'un élevage en fûts neufs.

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

Sol & Sous-sol : Issu des meilleures parcelles exposées sud-est face à la Gironde d'où un climat très favorable.

Densité de plantation et rendement : 5400 pieds/hectare - 43 hl/hectare

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

Age moyen des parcelles : 45 ans

Taille : Guyot double

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

Élevage : 50 % d'élevage en barriques de chênes français pendant 1 an dont 50% Fûts neufs

Dégustation : *Les notes complexes d'élevage, aux notes grillées et toastées associées à des caractères plus épicés comme la vanille mais aussi la noisette, dominant tout en laissant percevoir le caractère de fruit mûr assez puissant. La bouche est tout aussi expressive avec une attaque charnue, un bel équilibre de milieu de bouche montrant puissance et caractère, soutenu par une trame d'une belle longueur. Le Pourpre 2016 donnera du plaisir au dégustateur avec un vin complexe mais déjà très ouvert qui atteindra son apogée dans quelques années, prouvant ainsi une belle capacité de garde.*

Accords mets et vin : Viandes grillés, agneau rôti, plat de cèpes et canard.
A déguster vers 16°

Pourpre de Barbe : 11.000 bouteilles

Château de Barbe

33710 Villeneuve de Blaye

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