



CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



Chapelle de Barbe 2019

Côtes-de-Bourg

90% merlot, 10% 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. Fruits d'une superbe année en 9, les vins de Bordeaux mettent ainsi en lumière un millésime de « vigneron », nécessitant une attention de tous les instants et un travail sans relâche à la vigne pour réagir efficacement en fonction des aléas climatiques et du terroir.

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. Cuvaion 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 : La couleur intense de ce Bordeaux Supérieur précède un nez explosif de fruits noirs aux nuances de cassis et de myrtille relevé par quelques caractères de fleurs délicates. La bouche est charnue, avec du volume, tout en ayant un peu de vivacité. L'ensemble est ainsi d'un bon équilibre frais qui accompagne une jolie longueur de bouche, complétant à merveille l'image de ce vin très expressif.

ACCORD METS & VIN : Viandes grillées, poulet rôti.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

