



CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



Chapelle de Barbe 2020

Côtes-de-Bourg

90% merlot, 10% cabernet sauvignon



MILLÉSIME 2020 : Millésime de grand terroir, 2020 vient former avec 2019 et 2018 un trio sublime. Après un printemps pluvieux et doux, la orai-son fût précoce et homogène. L'été sec et frais a été favorable à la maturation. Le stress hydrique a été modéré cette année d'où un millésime précoce avec des structures superbes et des aromatiques intenses. Début des vendanges : 21 septembre.

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°

