



# CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



## Hipster de Barbe 2020

Côtes-de-Bourg

80% merlot, 10% malbec, 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 floraison 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** : Terrasses dominant la Gironde, sol argilo-calcaire.

**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 un an en cuve pour 90% du vin. Le reste est élevé en barrique. Sélection minutieuse et assemblage des vins de presse en fonction de leur qualité.

**DÉGUSTATION** : Au Nez, des fruits noirs mûrs accompagné d'un léger boisé grillé. En bouche, le vin se montre dense, volumineux et avec des tannins très fins et soyeux. La matière se révèle charnue et veloutée avec une belle fraîcheur aromatique dominée par les fruits rouges. Un vin gourmand et élégant à consommer dans l'année.

**ACCORD METS & VIN** : Cuisine moderne, burger.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 14°

