



CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



Pourpre de Barbe 2020

Côtes-de-Bourg

60% merlot, 40% 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. Cuvaion de 3 semaines. 50% du volume est élevé en barriques neuves de chêne français pendant 1 an. Sélection minutieuse et assemblage des vins de presse en fonction de leur qualité.

DÉGUSTATION : Le nez est riche sur les fruits noirs avec des notes complexes de Moka, de chocolat, d'épices. 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 2020 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.

ACCORD METS & VIN : Viandes grillées, agneau rôti, plat de cèpes et canard.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

