



CHÂTEAU DE BARBE

S'il est vrai que les grands fleuves ont fait les grands vignobles, le Château de Barbe jouit de conditions inégales avec son terroir dominant la Gironde. La propriété abrite 41 hectares de Côtes de Bourg et 25 hectares de Bordeaux et Bordeaux Supérieur.



Chapelle de Brivazac 2015 Appellation Bordeaux

Cépages : 75% merlot, 10% cabernet sauvignon 10% cabernet franc et 5% malbec.

Sol & Sous-sol : Palus argilo-sableux qui bordent l'estuaire.

Densité de plantation et rendement : 4000 pieds/hectare - 50 hl/hectare

Age moyen des parcelles : 30 ans

Taille : Guyot double

Vinification : Classique, avec éraflage et foulage des raisins, macération de trois semaines.

Fermentation malolactique et élevage en cuve inox.

Dégustation : *Ce Bordeaux à la couleur grenat brillante associe au nez des notes de cerise griotte à des notes de thym et de sous-bois. La structure, assez légère, est construite sur une attaque souple et ronde, où le palais s'équilibre parfaitement entre sa matière et ses arômes, proposant un bel exemple de vin primeur.*

Accords mets et vin : A savourer sur un navarin d'agneau, une poêlée de légumes croquants, un canard aux navets ou pois gourmands, un poulet basquaise...

A déguster vers 15-17°

Production annuelle : 114.000 bouteilles

Consultant : Eric Boissenot

Château de Barbe

33710 Villeneuve de Blaye

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