



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.



Château de Barbe 2015 Appellation Côtes de Bourg

Cépages : 80% merlot, 10% de cabernet sauvignon et 10% de malbec.

Sol & Sous-sol : Terrasse dominant la Gironde, sol argilo-calcaire.

Densité de plantation et rendement : 5400 pieds/hectare - 45 hl/hectare

Situation et exposition : La proximité de la Gironde exerce un microclimat.

Age moyen des parcelles : 30 ans

Taille : Guyot double

Vinification : Table de tri, éraflage, macération à froid de 3-4 jours, fermentation lente à températures contrôlées en dessous de 28°. Cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique des presses en barriques.

Élevage : Élevage en barriques de chênes français 1 an - 10% Fûts neufs

Dégustation : *Se présentant par une robe très profonde et un bouquet aux notes de fruits noirs juteux tel que myrtille et autre mûre, ce Château de Barbe en début d'élevage semble révélateur de la qualité de ce millésime solaire. Le vin est doté d'une matière charnue et concentrée, caractéristique pour ce type de condition climatique, mais avec malgré tout de la droiture et de l'équilibre. Un vin déjà très plaisant aujourd'hui et pour lequel l'élevage permettra d'exprimer pleinement son grand potentiel.*

Accords mets et vin : Viandes rouges, grillades et volailles.
A déguster vers 16°

Château de Barbe 2015 : 200.000 bouteilles

2015 : En 2015, les mois de janvier et février furent pluvieux, mais la tendance s'est inversée au printemps avec un déficit hydrique et des températures moyennes élevées en avril et en mai. La floraison s'est déroulée dans des conditions exceptionnelles entre le 1er juin et le 15 juin. L'été a été chaud, sec et ensoleillé avec des nuits plutôt fraîches permettant à la vigne de ne pas flétrir. Les vendanges assez précoces se sont déroulées dans de très bonnes conditions climatiques. Nous avons pu récolter un raisin sain avec une maturité optimale. Les cabernets sauvignons sont très réussis cette année. Le vin issu du millésime 2015 est riche et fruité avec de la couleur.

Début des vendanges : 21 septembre

Débourrement merlot : 15 avril

Château de Barbe

33710 Villeneuve de Blaye

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