

BB

de
BARBE BLANCHE



BB de Barbe Blanche Rouge 2019

AOC Lussac Saint-Emilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Second vin du Château de Barbe Blanche, BB de Barbe Blanche naît à Lussac, sur les coteaux bordant le fameux plateau calcaire de Saint-Émilion. Il trouve ici des conditions idéales : un terroir de calcaire et d'argiles alluviales, un microclimat à la pluviométrie modérée et aux étés chauds, des parcelles parfaitement orientées, bénéficiant d'un parfait drainage.

Travaillé sur le fruit, avec une grande délicatesse, le BB de Barbe Blanche est un vin généreux, velouté, plein de gourmandise et accessible dès ses plus jeunes années.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

26 Septembre - 9 Octobre 2019

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 5%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

D'une intensité moyenne, sa robe est d'une belle couleur rouge cerise.

Le nez, très expressif, s'exprime agréablement sur des notes de fruits mûrs, rehaussés d'un soupçon de vanille qui lui confère une grande élégance.

Dès l'attaque, on est accueilli par une très agréable sucrosité. Sa puissance se manifeste avec modération. C'est un vin très équilibré, à déguster dès à présent.

ACCORDS GOURMANDS

Salade gourmande landaise, entrecôte de bœuf sur le grill, rôti de magret de canard au four.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans, 5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BB

de
BARBE BLANCHE



BB de Barbe Blanche Rouge 2019

AOC Lussac Saint-Émilion, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Calcaire sur roche mère calcaire pour la majorité, argilo-siliceux pour certaines parcelles.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

32 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.

Vendanges : Vendanges mécaniques.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique (25% neuves) avec soutirage trimestriel.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.