

Château de Barbe Blanche

HENRI IV



Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV Rouge 2022

AOC Lussac-Saint-Émilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Ce Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV est produit sur un terroir idéalement situé sur une croupe argilo-calcaire de Lussac, faisant face aux meilleurs coteaux de Saint-Émilion. Ici, le merlot est roi, et nous offre régulièrement des vins profonds, classiques et savoureux.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sécheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

VENDANGES

12 Septembre - 06 Octobre 2022.

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

TENEUR EN ALCOOL

14,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe profonde, d'une belle couleur rouge grenat, parsemée de reflets violines. Le nez offre un remarquable fruité, déclinant une savoureuse palette des notes de fruits noirs (comme la cerise noire), mais aussi de fruits rouges (fraise). À cet ensemble viennent se mêler quelques notes d'élevage, qui apportent un côté épicé au vin. L'attaque est ample. Une jolie trame tannique nous accompagne, avec des tanins bien enrobés en finale. Une agréable fraîcheur confère à ce vin une belle longueur. C'est un vin doté d'un joli potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Côte de bœuf sauce béarnaise, cailles farcies, tournedos de dinde.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

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.

Château de Barbe Blanche

HENRI IV

Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV Rouge 2022

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire sur roche mère avec entre 0 et 1 m d'argile en surface. En pied de côte, sol argilo-siliceux et légèrement sablonneux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

28 ha

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 avec macération de 3 semaines environ (suivant millésime et maturité des tanins).

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique (50% 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.