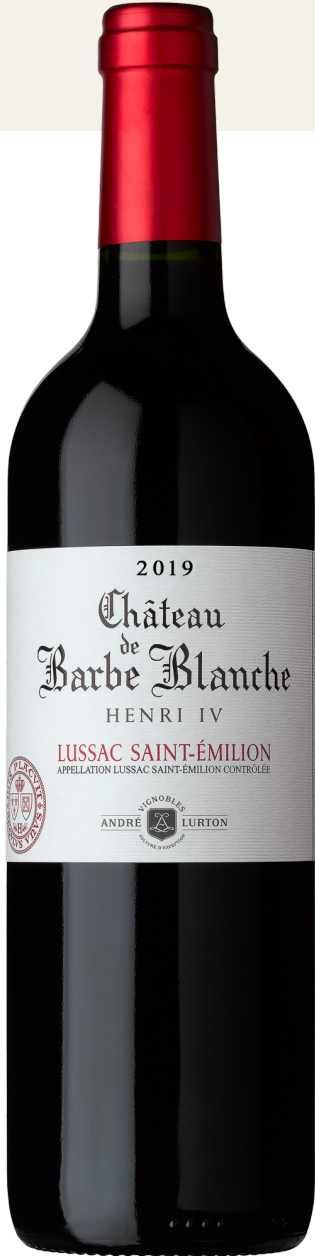


Château de Barbe Blanche

HENRI IV



Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV Rouge 2019

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

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 - 09 Octobre 2019

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet franc 10%

TENEUR EN ALCOOL

14,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'un beau rouge profond, proche du rubis. Avec beaucoup de finesse et d'élégance, le nez est marqué par des notes de fruits mûrs, légèrement confiturés (pruneau, figue), agrémentées d'un léger toasté. L'Attaque est ample. La bouche présente un bel équilibre entre fraîcheur et sucrosité, de la rondeur et des tanins bien fondus. On retrouve ici de gourmandes notes de fruits bien mûrs (cerise, prune, cassis et fraise) ; le tout légèrement confituré. Belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Cailles farcies aux champignons, entrecôte grillée à la Bordelaise ou bien encore camembert chaud rôti au four.

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 2019

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

31 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.