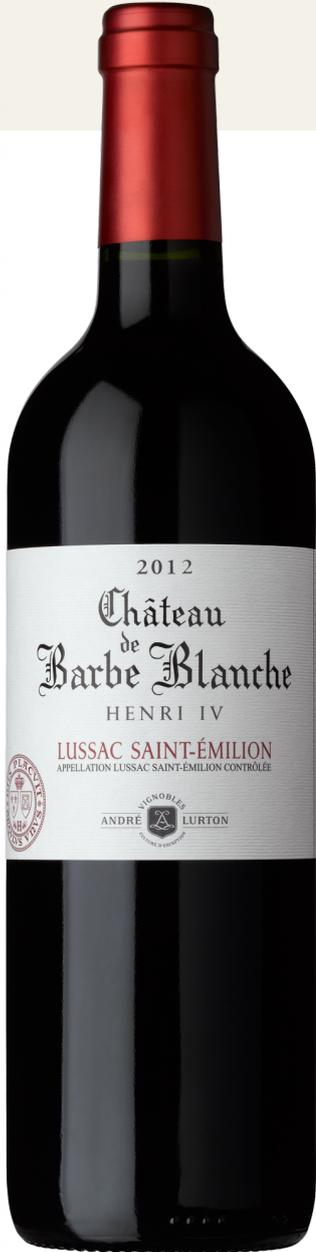


Château de Barbe Blanche

HENRI IV



Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV Rouge 2012

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

Le printemps a mis à l'épreuve le vigneron avec une pluviométrie importante amenant son lot de maladies en tout genre. Les vignes ont demandé beaucoup d'attention et ce, jusqu'au 14 juillet, date à partir de laquelle la météo s'est montrée beaucoup plus favorable...

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 15%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce vin est d'un joli rouge vif, très élégant, agrémenté de quelques reflets violets. Expressif et fruité, le nez laisse échapper toute une symphonie de fruits (notamment la fraise et le cassis), mais aussi d'épices, auxquels se marie une note subtile de vanille. Un bel équilibre se dégage de l'ensemble. Riche et franche, la bouche reste fidèle au nez. Cette cuvée est particulièrement souple et ample au palais. Les arômes de fruits (cassis, mûres) sont toujours bien présents. À ceux-ci, viennent progressivement se mêler, au cours de la dégustation, des notes de vanille et de café. Élégance et structure sont apportées à ce vin par un boisé subtil et discret. On dégustera cette belle cuvée, d'ici deux ou trois ans, sur des magrets de canard rôtis, un colombo de veau ou bien encore une fondue bourguignonne (à la viande).

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 2012

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.