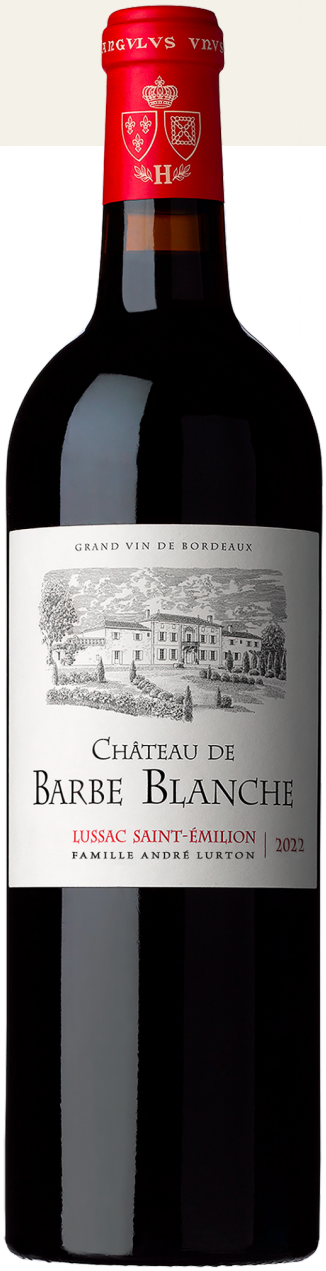
Château de Barbe Blanche



Château de Barbe Blanche Rouge 2022

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le mot terroir prend au Château de Barbe Blanche tout son sens. Situé au cœur de l'appellation Lussac-Saint-Émilion, le vignoble est planté sur un plateau de calcaire à astéries, typique du Saint-Émilionnais. Cette roche lui apporte des conditions idéales et contribue à la grande qualité de ses vins. Un beau volume en milieu de bouche, une structure tannique fondue, de la rondeur, sur des notes de fruits légèrement toastées : c'est un vin fin et élégant doté d'un joli potentiel de garde.?

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 sècheresse 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 intense, d'un rouge grenat profond, parsemée de délicats reflets violine.
D'une belle complexité, le nez mêle arômes de fruits noirs bien mûrs, comme la cerise noire et la mûre à des nuances de fruits rouges, tels que la fraise. Ces notes fruitées sont enrichies par un boisé élégant, où se mêlent des touches de vanille et d'épices fines, apportant profondeur au profil olfactif.
L'attaque est ample et ronde, soutenue par des tanins soyeux qui se fondent délicatement en finale. Une fraîcheur persistante rehausse la structure et confère à ce vin une belle longueur en bouche. À noter également son beau potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Salade gourmande au foie gras, poitrine de veau farcie, paupiettes de bœuf aux carottes 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

Château de Barbe Blanche Rouge 2022

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Un plateau 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 : Mécaniques avec tri de la vendange aux chais.

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.