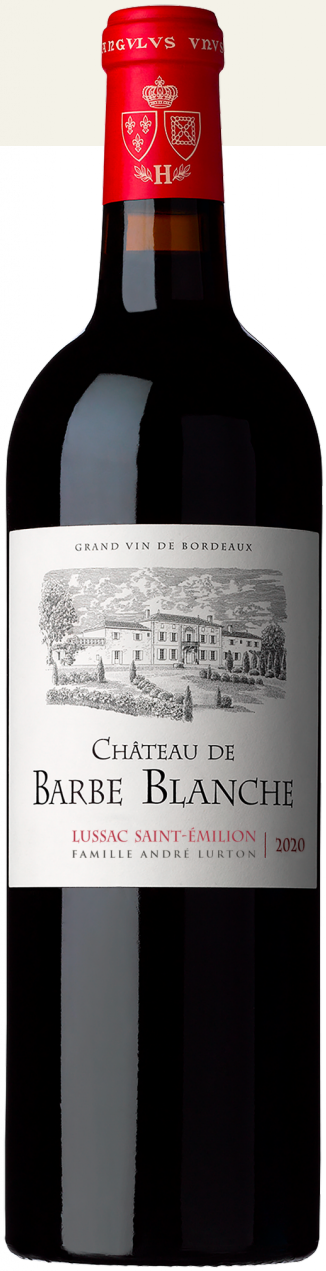
Château de Barbe Blanche



Château de Barbe Blanche Rouge 2020

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Situé au cœur de l'appellation Lussac-Saint-Émilion, le mot terroir prend au Château de Barbe Blanche tout son sens. Le vignoble est planté directement sur la dalle du plateau de calcaire à astéries, typique du Saint-Émilionnais. Cette roche lui apporte des conditions idéales à l'élaboration de vins de grande qualité. 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

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sècheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

16 Septembre 2020

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 15%

TENEUR EN ALCOOL

15 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une belle couleur, rouge, profonde, agrémentée de reflets violets.
Le nez nous offre un boisé gourmand, parfaitement fondu et bien équilibré avec le fruit. Il laisse échapper des notes de fruits noirs (mûre, cerise noire), d'une grande intensité, pour notre plus grand plaisir.
L'attaque est franche. Le milieu de bouche présente un joli volume. Une belle structure tannique nous accompagne tout le long. La bouche est puissante avec du volume, avec de délicieuses notes de fruits noirs. Jolie longueur en finale. C'est un vin très agréable, doté d'un bon potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Velouté de cèpes, émincé de poulet au curry piquant, daube de joues de porc au vin rouge.

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 Rouge 2020

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 au 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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

"Nez lumineux, juteux et de fruits noirs. La bouche est riche et mûre avec une acidité fraîche et décente pour soutenir le noyau intense chargé de fruits. Une belle sensation terreuse vers la fin. Beaucoup de choses à apprécier ici, un vin exubérant mais pas surmené." 16/20
Jancis Robinson, 02/05/2021

"Couleur pourpre foncée avec une teinte violacée et un noyau noir. Fin nez avec des fruits juteux, du cassis mûr et des mûres, des myrtilles et des myrtilles en arrière-plan, complétés par un goût discret. En bouche, un caractère juteux avec des fruits citant le nez, des tanins fermes mais mûrs et une longueur convaincante." 91/100
Markus Del Monego, 06/05/2021

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.