

Château de Barbe Blanche

HENRI IV



Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV Rouge 2023

AOC Lussac Saint-Emilion, 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

2023 a été marqué par un début de végétation homogène : des dates de débourrement revenues à la normale, un développement du feuillage rapide et une belle sortie de grappes. Des pluies printanières importantes sont venues ternir quelque peu ce début de campagne avec l'apparition du mildiou par endroits. Pas de fortes chaleurs estivales en 2023, mais des nuits relativement fraîches, des journées chaudes mais sans excès, en juillet et août, d'où des conditions de maturation idéales pour les raisins, permettant d'obtenir des potentiels aromatiques remarquables.

VENDANGES

13 Septembre - 25 Septembre 2023

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 72%, Cabernet franc 28%

TENEUR EN ALCOOL

15 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe pourpre intense témoigne d'une belle maturité.

Le nez s'exprime avec franchise et complexité, sur des arômes de fruits noirs bien mûrs – cassis, mûre – accompagnés de notes de réglisse et d'une touche délicatement boisée aux accents vanillés. La bouche offre une attaque nette et structurée. La matière, dense et soyeuse, déploie un cœur ample et harmonieux. Les tanins, bien intégrés et déjà fondus, soutiennent l'ensemble sans dureté et prolongent la dégustation vers une finale persistante, équilibrée et élégamment épicée. C'est un vin à la fois généreux et structuré, conjuguant profondeur aromatique, précision et plaisir immédiat, tout en conservant un potentiel d'évolution intéressant.

ACCORDS GOURMANDS

Civet de sanglier ou de chevreuil, joue de bœuf braisée au vin rouge, côte de veau rôtie avec sa mousseline de céleri, fromages à pâte pressée affinés (Cantal Entre-Deux, Tomme affinée...)

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 2023

AOC Lussac Saint-Émilion, 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.