Château de BARBE BLANCHE





Château de Barbe Blanche Rouge 2015

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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble!

VENDANGES

24/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

TENEUR EN ALCOOL

15 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe, brillante, est d'un beau rouge grenat, très foncé presque noir.

Le nez est très aromatique, épicé, d'une belle intensité. À l'agitation, s'échappe un délicieux mélange de notes de fruits noirs (griotte, cassis), très mûrs, avec quelques soupçons de vanille. La bouche est très agréable : l'attaque est ronde et souple. On y retrouve les notes fruitées perçues au nez, avec une pointe de fumé et de vanille sur la finale. Richesse et puissance sont au rendez-vous pour notre plus grand plaisir.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Château de Barbe Blanche 2015 vous révèlera tous ses secrets si vous le dégustez sur une souris d'agneau rôti, un confit de canard ou bien encore une côte de veau grillée aux cèpes.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



Château de BARBE BLANCHE

Château de Barbe Blanche Rouge 2015

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

 ${\sf JAMESSUCKLING.COM}\, \overline{\mathbb{T}}$

"Des arômes agréables d'épices et de chocolat pour ce vin rouge ferme et fruité en bouche. Un excellent exemple de cette appellation. Relativement volumineux, avec une fin de bouche

juteuse. À boire en 2020." James Suckling, 03/02/2018

Terre de Vins

"Premier nez boisé qui décline des arômes de fruits noirs (mûre) et de fumée. La bouche s'avère juteuse et fraîche grâce à une bonne acidité, et non dénuée d'allonge."

Terre de vins. 05/05/2016

Le Point

"Coup de coeur: Fruits rouges, framboise, bouche vive, bien parfumée, fraîche, long et fin."

Jacques Dupont, Le Point, 26/04/2016

16,5/20

92/100

