

CHÂTEAU DE BARBE BLANCHE

Château de Barbe Blanche Rouge 2006

AOC Lussac-Saint-Émilion, 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

Si la fraîcheur et la pluie marquèrent le premier trimestre (pluies de mars 3 à 4 fois supérieures à la normale), 2006 fut avant tout une année chaude (au 2e rang des années les plus chaudes depuis 1950) avec un épisode de canicule au mois de juillet et un mois de septembre très doux et sec.

VENDANGES

19/09/2006

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 15%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe rouge et profonde, d'un brillant soutenu. Son nez est complexe, élégant et fin avec des notes boisées (grillé, vanille, épices, chocolat, girofle) et de fruits mûrs (cerise, groseille, framboise). Nous respirons avec lui la grande classe. Une bouche souple, structurée et ronde, dans la lignée des grands Barbe Blanche est une fois encore au rendez-vous. Remarquablement puissant et concentré, il ne perd rien de son élégance et de sa longueur. Il est à boire dès aujourd'hui et dans les 5 ans sur des viandes rouges (entrecôte à la moelle ou rôti de bœuf en croûte) et gibier à plumes (perdreau rôti ou faisan à la truffe).

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 2006

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



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.