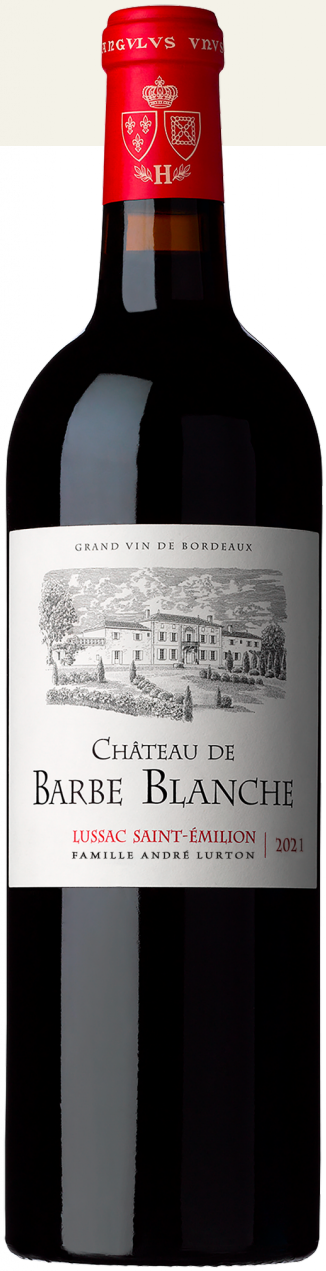
Château de Barbe Blanche



Château de Barbe Blanche Rouge 2021

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

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

30 Septembre - 15 Octobre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

TENEUR EN ALCOOL

13.5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe d'une belle couleur rouge rubis.
Gourmandise et fruité, sont les deux mots qui définissent le mieux le nez de ce Château de Barbe Blanche 2021. Les arômes de fruits noirs (cassis, prune) et de fruits rouges (cerise, fraise) qui s'élèvent du verre sont intenses. De subtiles notes de vanille et de réglisse apportent une touche de gourmandise supplémentaire à l'ensemble.
L'attaque est franche. Le milieu de bouche présente un joli volume et de la sucrosité. Bonne matière en bouche.Des tannins croquants nous accompagnent sur la finale. C'est un vin que l'on prendra plaisir à déguster.

ACCORDS GOURMANDS

Poêlée de champignons (cèpes), fondue bourguignonne, brochettes de magret de canard aux haricots.

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 2021

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.