

CHÂTEAU DE BARBE BLANCHE

Château de Barbe Blanche Rouge 2012

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

Le printemps a mis à l'épreuve le vigneron avec une pluviométrie importante amenant son lot de maladies en tout genre. Les vignes ont demandé beaucoup d'attention et ce, jusqu'au 14 juillet, date à partir de laquelle la météo s'est montrée beaucoup plus favorable...

VENDANGES

09/10/2014

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 15%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Ce Château de Barbe Blanche 2012 présente une belle robe rouge vif soutenu, qui ne tarde pas à se paraître de jolis reflets violets dès que l'on agite le verre. Au nez, ce vin est expressif et fruité. On relève toute une gamme de fruits (parmi lesquels la fraise et le cassis), mais aussi d'épices et une pointe de vanille : le tout formant un ensemble harmonieux. L'attaque est riche et franche, fidèle au nez. Ce vin se montre souple et ample au palais. Les arômes de fruits (cassis, mûres) sont toujours présents. À ceux-ci, viennent progressivement s'ajouter à nos perceptions des notes de vanille et de café. Un boisé discret apporte élégance et structure à ce vin, qui sera apprécié, dans deux ou trois ans, sur un chapon farci aux morilles ou une souris d'agneau confite.

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 2012

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.