

# CHÂTEAU DE BARBE BLANCHE

## Château de Barbe Blanche Rouge 2005

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

Les conditions climatiques furent idéales en 2005 et donnèrent un superbe millésime à Bordeaux. De l'hiver à l'automne, le climat fut exceptionnellement sec pour la région. L'ensoleillement fut important dès la fin du printemps. Les températures estivales furent élevées, mais sans canicule.

#### VENDANGES

20/09/2005

### LE VIN

#### CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 15%

#### TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

#### DÉGUSTATION

Rouge grenat profond. L'intensité est remarquable. Nez fin et subtil qui gagne en puissance à l'agitation. Arômes intenses de fruits mûrs, et de vanille intégrée. Épices (clous de girofle), grillé, boisé. Nez puissant et ouvert. Belle attaque franche et chaleureuse. Vin ample et concentré. Les tanins sont soyeux et fondus. La bouche est équilibrée et structurée. On retrouve des arômes de grillé toasté, de fruits rouges, de vanille et de moka. À boire à partir de 2011-12, sur un lapin de garenne ou un gibier à la broche. IL devra s'accommoder de plats de caractère.

#### 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](http://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 2005

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](http://www.andrelurton.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.