



BB de Barbe Blanche Rouge 2020

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Second vin du Château de Barbe Blanche, BB de Barbe Blanche naît à Lussac, sur les coteaux bordant le fameux plateau calcaire de Saint-Émilion. Il trouve ici des conditions idéales : un terroir de calcaire et d'argiles alluviales, un microclimat à la pluviométrie modérée et aux étés chauds, des parcelles parfaitement orientées, bénéficiant d'un parfait drainage.

Travaillé sur le fruit, avec une grande délicatesse, le BB de Barbe Blanche est un vin généreux, velouté, plein de gourmandise et accessible dès ses plus jeunes années.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

16 Septembre - 29 Septembre 2020

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 10%, Cabernet sauvignon 5%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe, d'une belle intensité, est d'une couleur rouge rubis.

Très expressif, le nez affiche une jolie complexité déclinant toute une palette aromatique de fruits rouges et noirs, à laquelle viennent se mêler quelques notes vanillées qui apportent douceur et gourmandise.

Dès l'attaque, c'est un vin très plaisant. On a un joli volume en milieu de bouche, avec des tannins présents et parfaitement enrobés. En fonction des goûts, on pourra le boire dès à présent ou le laisser vieillir encore un peu.

ACCORDS GOURMANDS

Poitrine de veau farcie, entrecôte de bœuf sur le grill, jambonneau à la broche.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com



BB de Barbe Blanche Rouge 2020

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Calcaire sur roche mère calcaire pour la majorité, argilo-siliceux pour certaines parcelles.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

32 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.

Vendanges : Vendanges mécaniques.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique (25% neuves) avec soutirage trimestriel.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

"Un rouge juteux et savoureux avec des notes de prune, de chocolat, de viande et de cèdre. Moyennement corsé, avec des tanins fermes et une finale épicée. Un nouveau vin basé sur les amitiés franco-américaines pendant la Première Guerre mondiale. À boire dès maintenant, mais peut vieillir."

James Suckling, 11/07/2024

92/100



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.