



CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



Chapelle de Barbe 2023

Bordeaux Supérieur

90% merlot, 10% cabernet sauvignon



MILLÉSIME 2023 : Millésime marqué par un hiver frais et un printemps chaud et humide. A partir d'août, les conditions sont devenues sèches et ensoleillées, favorisant une bonne maturation des raisins. Des nuits fraîches en fin d'été ont permis de préserver la fraîcheur aromatique, tout en atteignant une maturité optimale.

TERROIR : Palus Argilo-sableux en bordure d'estuaire de la Gironde.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins sont triés et éraflés. La macération à froid dure 3-4 jours, fermentation lente à température contrôlée en dessous de 28°C, pour garder le fruit et la fraîcheur. Cuvaïson de 3 semaines. Fermentation malolactique et élevage pendant 1 an en cuves. Sélection minutieuse et assemblage des vins de presse en fonction de leur qualité.

DÉGUSTATION : La couleur intense de ce Bordeaux Supérieur précède un nez explosif de fruits noirs aux nuances de cassis et de myrtille relevé par quelques caractères de fleurs délicates. La bouche est charnue, avec du volume, tout en ayant un peu de vivacité. L'ensemble est ainsi d'un bon équilibre frais qui accompagne une jolie longueur de bouche, complétant à merveille l'image de ce vin très expressif.

ACCORD METS & VIN : Viandes grillées, poulet rôti.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

