



CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



Hipster de Barbe 2023

Côtes-de-Bourg

80% merlot, 10% malbec, 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 : Terrasses dominant la Gironde, sol argilo-calcaire.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins sont 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. Cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique et élevage pendant un an en cuve pour 90% du vin. Le reste est élevé en barrique. Sélection minutieuse et assemblage des vins de presse en fonction de leur qualité.

DÉGUSTATION : Ce vin est doté d'une trame à la fois riche et élégante. Le toucher en bouche est soyeux et enrobant avec une sensation de plénitude. Les tanins sont très équilibrés et subtils. Le bouquet fait ressortir des notes de fruits rouge croquants soutenus par légère touche vanillée tout en gourmandise.

ACCORD METS & VIN : Il se marie parfaitement avec une côte de bœuf grillée accompagnée de pommes de terre fondantes, ou encore un magret de canard rôti aux figues et sauce au vin rouge. Pour un accord vegan, optez pour un risotto crémeux aux champignons sauvages, ou un ragoût de lentilles aux légumes racines et herbes fraîches.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

