



CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



Château de Barbe 2020



Côtes-de-Bourg

80% merlot, 10% malbec, 10% cabernet sauvignon

MILLÉSIME 2020 : Millésime de grand terroir, 2020 vient former avec 2019 et 2018 un trio sublime. Après un printemps pluvieux et doux, la floraison fût précoce et homogène. L'été sec et frais a été favorable à la maturation. Le stress hydrique a été modéré cette année d'où un millésime précoce avec des structures superbes et des aromatiques intenses. Début des vendanges : 21 septembre.

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. Cuvaision 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 : La robe est profonde et le bouquet fait ressortir des notes de fruits noirs comme la myrtille. Le vin est doté d'une matière charnue et concentrée avec de la droiture et de l'équilibre. Un vin déjà plaisant aujourd'hui et qui s'exprimera pleinement dans quelques années.

ACCORD METS & VIN : Viandes rouge, grillade, volaille.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

