



CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



Chapelle de Brivazac 2020 Bordeaux



75% merlot, 10% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc, 5% malbec

MILLÉSIME 2020 : Millésime de grand terroir, 2020 vient former avec 2019 et 2018 un trio sublime. Après un printemps pluvieux et doux, la orai-son 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 : 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. Cuvaizon 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 : Ce Bordeaux à la couleur grenat brillant associe au nez des notes de cerise griotte à des notes de thym et de sous-bois. La structure, assez légère, est construite sur une attaque souple et ronde, où le palais s'équilibre parfaitement entre sa matière et ses arômes.

ACCORD METS & VIN : A savourer sur un navarin d'agneau, une poelée de légumes croquants, un canard aux navets.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

