



CHÂTEAU DE BARBE

UN TERROIR SOUS INFLUENCE



Hipster de Barbe 2022

Côtes-de-Bourg

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



MILLÉSIME 2022 : Malgré des températures au-dessus des normales et une période de sécheresse estivale, les vignes se sont bien adaptées aux conditions chaudes et sèches dès le début de la période de croissance. Les nuits sont restées relativement fraîches. Les vignes ont puisé dans les réserves accumulées au cours de l'année pluvieuse qu'aura été 2021, avant d'être gratifiées d'une rançon d'eau supplémentaire en juin, pour ensuite survivre à 50 jours sans pluie, jusqu'à la mi-août. Les vins produits en 2022, année solaire, sont charnus et concentrés. C'est un millésime hors norme et remarquable !

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 : Ce vin est doté d'une matière riche et intense, avec un gras et une suavité qui procurent spontanément une sensation de plénitude. Les tanins sont très équilibrés en bouche. Le bouquet fait ressortir des notes de fruits noirs accompagnées d'une touche de moka vanillé qui apporte une pointe de 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°

