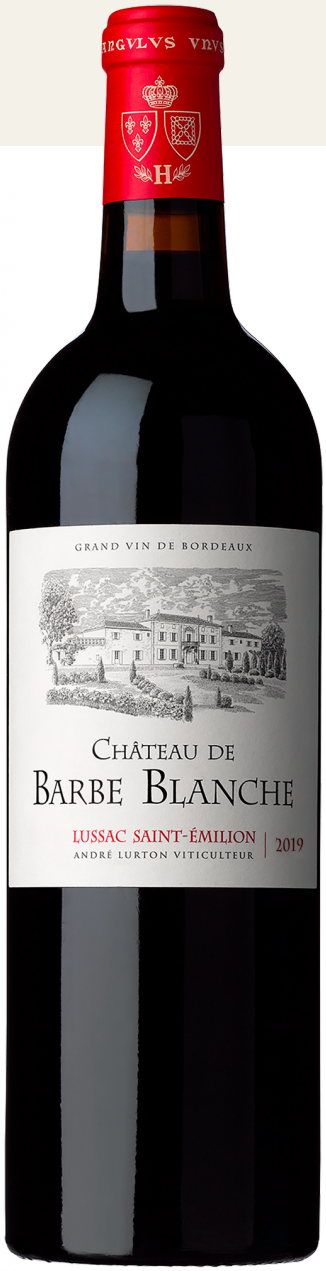
Château de Barbe Blanche



Château de Barbe Blanche Rouge 2019

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Situé au cœur de l'appellation Lussac-Saint-Émilion, le mot terroir prend au Château de Barbe Blanche tout son sens. Le vignoble est planté directement sur la dalle du plateau de calcaire à astéries, typique du Saint-Émilionnais. Cette roche lui apporte des conditions idéales à l'élaboration de vins de grande qualité. Un beau volume en milieu de bouche, une structure tannique fondue, de la rondeur, sur des notes de fruits légèrement toastées. C'est un vin fin et élégant doté d'un joli potentiel de garde.?

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sècheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

26/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet franc 10%

TENEUR EN ALCOOL

14,5 % vol.

DÉGUSTATION

Jolie robe d'un rouge sombre, de bonne profondeur, agrémenté de quelques reflets grenat foncés.

Le nez est fin et élégant, révélant un savoureux mélange de fruits rouges mûrs (cerise, fraise), associé à un léger grillé toasté.
Une belle amplitude à l'attaque annonce une bouche tout aussi intéressante avec une jolie sucrosité, des tanins bien enrobés, du gras ; le tout bien équilibré. On retrouve toute la gourmandise des fruits mûrs (cerise, fraise, mais aussi cassis, prune), légèrement confiturés, agrémentés d'un soupçon de vanille. Jolie longueur. C'est un vin avec un potentiel de garde intéressant.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera le parfait compagnon d'une assiette de charcuteries, de côtes d'agneau grillées, ou bien encore d'un plat en sauce avec des champignons.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Château de Barbe Blanche

Château de Barbe Blanche Rouge 2019

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Un plateau argilo-calcaire sur roche mère avec entre 0 et 1 m d'argile en surface. En pied de côte, sol argilo-siliceux et légèrement sablonneux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

28 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

32 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double
Vendanges : Mécaniques avec tri de la vendange au chais

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec macération de 3 semaines environ (suivant millésime et maturité des tanins).

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique (50% neuves) avec soutirage trimestriel.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Yves Beck

"28 ha en production. Sol gravelo-sableux sur socle calcaire. Agréable fraîcheur inspirée des baies rouges dans le bouquet. Caractère friand et juteux en bouche. Le vin est équilibré, bien tenu par ses tannins et pourra déjà être apprécié dans sa jeunesse. 2024-2033"
Yves Beck - Beckustator, 07/12/2021

falstaff

Peter Moser, Falstaff, 16/02/2022 — 90/100

JAMESSUCKLING.COM

"Des arômes de prunes, de vanille et de croûte de tarte se poursuivent par un corps moyen avec des tanins fermes et fins et une finale polie. Merlot et cabernet franc. À boire après 2023." — 90/100
James Suckling, 07/01/2022

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.