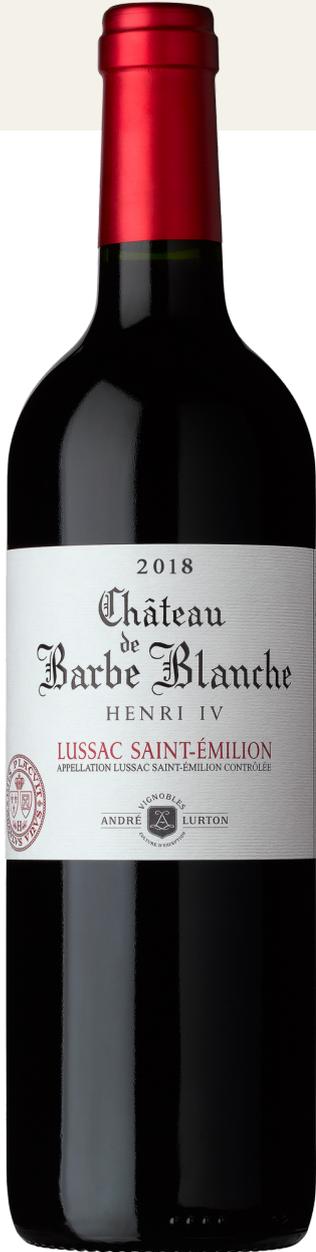


Château de Barbe Blanche

HENRI IV



Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV Rouge 2018

AOC Lussac-Saint-Émilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Ce Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV est produit sur un terroir idéalement situé sur une croupe argilo-calcaire de Lussac, faisant face aux meilleurs coteaux de Saint-Émilion. Ici, le merlot est roi, et nous offre régulièrement des vins profonds, classiques et savoureux.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2^e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

23 Septembre - 13 Octobre 2018

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 75%, Cabernet franc 25%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

Limpide, d'une belle intensité, sa robe est d'une couleur rouge assez sombre, proche du grenat. Le nez, d'une belle complexité, est marqué par des notes de fruits noirs (griottes, mûre) bien mûrs, associées à un léger toasté. Beaucoup de souplesse à l'attaque. Du volume en milieu de bouche, de l'équilibre, de la rondeur : telles sont les qualités de cette cuvée. Des notes de fruits légèrement toastées viennent s'ajouter à une structure tannique fondue. Élégant et plein de finesse, ce vin est doté d'un joli potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Terrine de faisan, œufs brouillés, chou farci ou paupiettes de veau.

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

HENRI IV

Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV Rouge 2018

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

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

31 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.

Vendanges : Vendanges mécaniques.

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.



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.