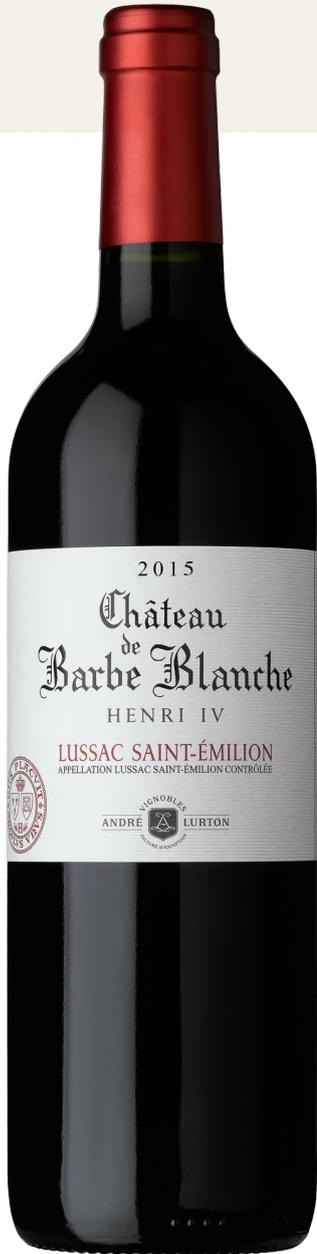


Château de Barbe Blanche

HENRI IV

Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV Rouge 2015

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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

24 Septembre - 14 Octobre 2015

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

TENEUR EN ALCOOL

15 % vol.

DÉGUSTATION

Cette Cuvée Henri IV présente une robe somptueuse, brillante, d'un rouge grenat très profond, presque noir. Particulièrement aromatique, épicé, le nez est d'une belle intensité. Après agitation, de gourmandes notes de fruits noirs (griotte, cassis), très mûrs, s'échappent du verre, mélangées à une pointe de vanille. En bouche, l'impression est tout aussi agréable, avec une attaque souple et ronde. Les notes de fruits noirs bien mûrs déjà perçues au nez, se retrouvent ici accompagnées d'un léger fumé et d'une pointe de vanille en finale. C'est un vin très plaisant, avec une richesse et une puissance remarquables.

ACCORDS GOURMANDS

Jarret de porc aux lentilles, confit de canard ou bien encore colombo 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 2015

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

"Vin remarquable - Les dégustateurs ont loué à l'unisson les qualités de ce lussac né de merlot (80 %) et de cabernet franc, élevé un an en fût de chêne, qui déploie au nez de chaleureuses senteurs de fruits noirs mâtinées d'épices douces et de fraîcheur mentholée. Structurée, équilibrée et ne manquant pas de finesse, la bouche offre une belle mâche autour d'un fruité élégant et de tanins souples. Garde : 2019 – 2026. Accord mets & vins : civet de biche au vin de Cahors et airelles."

Le Guide Hachette des Vins, 05/09/2018

2 Étoiles



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.