Château de Barbe Blanche
HENRI IV

Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV Rouge 2020

AOC Lussac-Saint-Emilion, 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

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marquées 2020 : grosses pluies printanières, forte sècheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

16 Septembre - 29 Septembre 2020

LE VIN

TENEUR EN ALCOOL

15 % vol.

DÉGUSTATION

Robe d'une belle couleur, rouge, profonde, constellée de reflets violets.
Le nez dévoile un boisé gourmand, idéalement fondu et bien équilibré avec le fruit. Des notes de fruits noirs (mûre, cerise noire), d'une grande intensité, et particulièrement agréables s'échappent du verre.
Attaque franche et milieu de bouche présentant un joli volume. Une belle structure tannique nous accompagne tout le long. Beaucoup de puissance en bouche, du volume, le tout accompagné de délicieuses notes de fruits noirs. Belle longueur en finale. C'est un vin agréable, doté d'un bon potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Grillades de viandes rouges, tomates farcies, gratin dauphinois.

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 2020

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

32 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.