

Château de Barbe Blanche

HENRI IV



Château de Barbe Blanche Cuvée Henri IV Red 2016

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

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

7 au 26 Octobre 2016

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Brillante, la robe de cette cuvée est d'un beau rouge rubis très sombre, constellé de reflets violacés. Puissant et épicé, le nez se distingue par une grande richesse olfactive. Des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs (cerise, cassis), très agréables, s'échappent du verre. À celles-ci vient se mêler une pointe de vanille. L'attaque s'annonce tout en rondeur. Au palais, ce vin est bien posé, ample. Richesse et puissance sont au rendez-vous, mais sans extravagance, sans lourdeur. On appréciera la souplesse des tanins. On retrouve ici la fraîcheur et le caractère épicé, déjà perçus au nez.

ACCORDS GOURMANDS

Entrecôte de bœuf grillée, jarret de porc aux lentilles ou bien encore galantine de faisan.

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 Red 2016

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.