

CHÂTEAU DE BARBE BLANCHE



Château de Barbe Blanche Rouge 2018

AOC Lussac-Saint-Émilion, 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

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e 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

23/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 75%, Cabernet franc 25%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est limpide, d'une belle intensité, d'une couleur rouge sombre presque grenat. Complexe, le nez révèle des notes de fruits noirs (griottes, mûre, myrtilles) bien mûrs, accompagnées d'un léger toasté.

L'attaque est souple. On a un beau volume en milieu de bouche, un bel équilibre, de la rondeur, avec des notes de fruits légèrement toastées, sur une structure tannique fondue. L'ensemble est particulièrement agréable. C'est un vin fin et élégant doté d'un joli potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

On le dégustera sur des escalopes de dinde au Porto, un jarret de porc aux lentilles ou bien encore un canard rôti au four.

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 2018

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



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.