



Château de Barbe

2019

● Bordeaux

Côtes de Bourg AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 14°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

80% Merlot, 10% Cabernet
Sauvignon, 10% Malbec

Puissant et charpenté



Domaine

Le Château de Barbe s'étend sur 66 hectares depuis le haut des coteaux jusqu'à l'estuaire de la Gironde. Cette proximité de la Gironde exerce un microclimat favorable à la culture de la vigne. La famille Savary de Beauregard est propriétaire du château jusqu'à l'acquisition en 1993 par la famille Richard, déjà propriétaire en Côtes de Bourg. La qualité du terroir et le travail de vinification permettent de révéler le fruité, le charnu et l'élégance des vins, qui reçoivent régulièrement des distinctions.



Vinification

Eraflage et tri des baies à l'encuvage. Macération préfermentaire à froid. Cuvaision de 3 semaines à 1 mois avec élevage en cuve. Collage avant mise en bouteille pour stabilisation de la couleur. Filtration clarifiante à la mise en bouteille.



Dégustation

Ce vin offre un nez riche et engageant de fruits noirs bien mûrs, de fruits à noyaux, de cacao, avec des notes légèrement épicées. Une bouche ample, chaleureuse et charnue est portée par des tanins intenses mais au grain soyeux.



Conseil de service

Le servir vers 16°C avec des viandes rouges, grillades et volailles.