



Pourpre de Barbe

2016

● Bordeaux

Côtes de Bourg AOP

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

Cépage

70% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot

Puissant et charpenté



Domaine

Le Château de Barbe jouit de conditions inégalables, situé sur une terrasse dominant la Girande. Cette proximité avec la Gironde exerce un microclimat favorable à la culture de la vigne. La propriété abrite 42 ha de Côtes de Bourg, 12 ha de Bordeaux et 13 ha en bordeaux supérieurs.



Vinification

Les baies sont tout d'abord séparées lors de l'éraflage, puis triées à l'encuvage. La macération préfermentaire est réalisée à froid. La cuvaison dure ensuite 3 semaines à un mois en fonction des dégustations. L'élevage dure 12 mois en fûts puis, se déroule alors le collage, et enfin la filtration avant la mise en bouteille.



Dégustation

Le nez se caractérise par de complexes notes grillées et toastées, associées à des caractères plus épicés. En effet, on retrouve la vanille, la noisette, qui dominent tout en laissant percevoir le fruit mûr assez puissant. La bouche est tout aussi expressive avec une attaque charnue. Il y a un bel équilibre de milieu de bouche montrant puissance et caractère soutenu par une belle longueur.



Conseil de service

Se déguste sur des viandes grillées, un agneau rôti ou encore sur des plats de cèpes et canard...