

Château de Barbe Blanche 2014

Lussac-Saint-Émilion AOC

France > Bordeaux > Saint-Émilion

Garde :

5 - 15 ans



Cépage(s) :

Merlot (85%), Cabernet Franc (15%)

Notes de dégustation

Robe : Limpide, d'une belle couleur rouge grenat, avec de magnifiques reflets violine.

Nez : Très agréable sur des notes épicées, de fruits noirs (griotte, mûre), mêlées à un subtil grillé.

Palais : Attaque vive, ample, gras à souhait et long. Bel équilibre et grande complexité. Un vin racé et élégant.

Accords mets-vin

Viandes grillées (Brochettes d'agneau marinées, magret de canard aux figues ou encore rôti de bœuf en croûte de sel), plats de gibier (civet de lièvre, côtelettes de chevreuil au poivre).

Terroir

Le vignoble du Château de Barbe-Blanche occupe une superficie de 28 hectares, au cœur de l'AOC Lussac Saint-Émilion. Les sols sont principalement argilo-calcaires, mais également sablo-argileux et argilo-graveleux. Leur nature et leur composition en arc de cercle favorisent un drainage naturel.

Vinification

Fermentation en cuves inox thermorégulées, macération d'environ 3 semaines, élevage de 12 mois en barriques dont 50% de bois neuf

Œnologue(s)

Denis Galabert