



Chapelle de Barbe

2019

● Bordeaux

Bordeaux Supérieur AOP

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

Cépage

90% Merlot,
10% Cabernet Sauvignon

Léger et fruité



Domaine

Sur la rive droite du majestueux estuaire de la Gironde, le Château de Barbe déroule son vignoble sur 66 hectares depuis le haut des coteaux jusqu'au fleuve. Datant du XIVème siècle, le domaine appartient à la famille Richard depuis 1993. 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. Le Bordeaux Supérieur est cultivé sur des vignes situées en bordures de Gironde sur des terrains de Palus qui lui confèrent fraîcheur et douceur.



Vinification

Les raisins sont légèrement foulés. Les fermentations sont maintenues à une température contrôlée de 28-29°C. Le vin est élevé pendant 18 mois en fût d'un ou de plusieurs vins. Depuis le millésime 2002, il est élevé en partie en fûts neufs.



Dégustation

Robe rubis profond. Nez intense de fruits noirs aux nuances de cassis et de myrtille, relevé par quelques notes florales délicates. En bouche, le vin est équilibré, à la fois charnu avec une belle profondeur sur une finale persistante. Un vin résolument expressif.



Conseil de service

S'accorde sur des viandes grillées et poulets rôtis.