



Château de Barbe - Hipster de Barbe

Vignoble

Le Château de Barbe déroule son vignoble sur 66 hectares depuis le haut des coteaux jusqu'à l'estuaire de la Gironde, un terroir favorisant la culture de la vigne grâce à son climat. Ce domaine nous ramène au XIV^{ème} siècle, alors déjà planté en vigne comme en témoigne les archives des Duvergier, marquis de Barbe, dont la famille possède le château jusqu'en 1774. Ce dernier est ensuite vendu puis brûlé à la révolution et enfin reconstruit en 1790 en même temps que le Grand Théâtre de Bordeaux par l'architecte Victor Louis. La famille Savary de Beauregard en est propriétaire jusqu'à l'acquisition en 1993 par la famille Richard. Les productions du domaine se distinguent par des vins fruités, charnus et élégants qui reçoivent régulièrement des distinctions.

Dégustation

Le vin est doté d'une belle matière, charnue et veloutée, avec des tanins bien enrobés. Le nez s'épanouit sur des notes d'épices douces et de pruneaux.

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

Goût et saveur : Souple et velouté

Taux d'alcool : 14°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

A déguster sur une assiette de charcuteries, un canard rôti au miel ou des viandes rouges, des grillades et des volailles. À servir à 16°C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant