



Château de Barbe - Pourpre de Barbe

Vignoble

Le Château de Barbe jouit de conditions inégalables, situé sur une terrasse dominant la Gironde. 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

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.

Cépage : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Goût et saveur : Puissant et charpenté

Taux d'alcool : 14°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

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

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