



CHÂTEAU DE BARBE BLANCHE

Schede tecniche

CHÂTEAU DE
BARBE BLANCHE

Château de Barbe Blanche

CHÂTEAU DE BARBE BLANCHE ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Lussac-Saint-Émilion

Zona produttiva Bordeaux, Lussac-Saint-Émilion

Vitigno 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Tipologia del terreno Ripiano argillo-calcareo con circa 1 metro di argilla in superficie. Ai piedi delle colline, suolo argillo-siliceo con sabbia leggera.

Sistema di allevamento Doppio guoyt.

Vinificazione Vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Circa 3 settimane (a seconda dell'annata e della maturità dei tannini).

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi in botti di rovere (50% nuove) con travaso ogni trimestre.

NOTE ORGANOLETTICHE

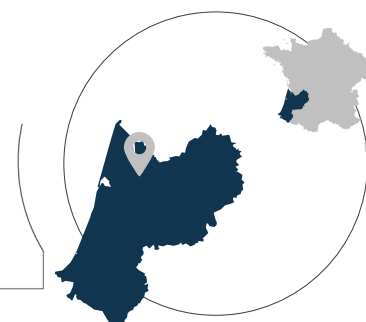
Colore Rosso granato molto scuro.

Profumo Il naso è molto aromatico, speziato, di bella intensità. Nel momento dell'agitazione, vengono sprigionati aromi di frutta nera matura e vaniglia.

Sapore Attacco tondo e flessibile. Si ritrovano le note fruttate percepite al naso con un leggero sentore di fumo e vaniglia sul finale.

Abbinamenti Ideale per accompagnare arrosto di agnello, confit d'anatra, costolete di vitello ai funghi, legumi e formaggi. Perfetto praticamente con tutto.

Temperatura di servizio 15-17°C



LUSSAC-SAINT-ÉMILION / BORDEAUX

CHÂTEAU DE
BARBE BLANCHE

 ANNO DI FONDAZIONE | 1500

 VITIGNI | MERLOT, CABERNET
FRANC

 ENOLOGO | MICHEL GAILLARD, LAURENT
BOUTHONNIER E SEBASTIEN RAVILLY

