

CHÂTEAU LE BARRY 2013

Saint-Emilion Rouge

Présentation de la propriété

Le plateau calcaire où se situe le village médiéval de Saint-Emilion, donne des vins charpentés, racés et élégants.

L'association de cépages où domine le merlot complété de cabernet franc, donne aux vins leur équilibre, leur longueur et leur principe aromatique. L'aptitude à la garde varie selon le millésime. Il faut attendre entre 4 et 8 ans pour que le Saint-Emilion dévoile toutes ses saveurs. Château Le Barry est une propriété familiale depuis le début du XXe siècle.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Saint-Emilion

Superficie : 4,30 hectares

Assemblage du vin : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Type sols : Sablo-graveleux

Age des Vignes : 35 ans

Densité : 6000 pieds/ha

Rendement : 50 hl/ha

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Cuvaion pendant 3 semaines.

Assemblage : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation

Chateau Le Barry 2013 se caractérise par une robe grenat brillante soutenue par des reflets violacés. Le nez est élégant, persistant et complexe et délivre des arômes de fruits noirs et de pain d'épices. En bouche, le vin est souple et bien équilibré avec de jolies notes de café, réglisse et de fruits noirs.

Accord mets et vin : Agréable avec des viandes rouges ou du gibier.

Température de service : Entre 16°C et 18°C.

Garde : Jusqu'à 8-10 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

