



Hipster de Barbe

2020

● Bordeaux

Côtes de Bourg AOP

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

Cépage

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

Souple et velouté



Domaine

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

Les baies sont éraflées et triées à l'encuvage. Il s'en suit une macération pré-fermentaire à froid puis une cuvaison de 3 semaines à 1 mois. L'élevage se fait en cuve. La cuvée Hipster de Barbe est issue d'un sol argilo-calcaire. Le merlot présent y subit une contrainte hydrique modérée qui permet au raisin d'atteindre une maturité optimale.



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.



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.