



Chapelle de Brivazac

2018

● Bordeaux
Bordeaux AOP

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

Cépage

75% Merlot, 10% Cabernet
Sauvignon, 10% Cabernet Franc,
5% Malbec

Puissant et charpenté



Domaine

Brûlé à la révolution, le Château de Barbe a été reconstruit en même temps que le grand Théâtre de Bordeaux, par Victor Louis. C'est une superbe demeure, qui domine la Gironde et qui est entourée de son vignoble d'un seul tenant. Il est constitué de 42 hectares de coteaux calcaires en appellation Côtes de Bourg, 12 ha en appellation Bordeaux, et 13 ha en appellation bordeaux supérieur, en bordure de l'estuaire, où est produit le « Chapelle de Brivazac ».



Vinification

La vinification est traditionnelle avec éraflage et tri des baies à l'encuvage. La macération préfermentaire se fait à froid et la cuvaison dure de 3 semaines à 1 mois selon dégustation. L'élevage s'effectue en cuve, avec un collage et filtration avant mise en bouteille.



Dégustation

C'est un vin bien équilibré, doté d'un nez épanoui dominé par le fruit. Il dévoile une bouche ronde, une belle matière et des tanins enrobés.



Conseil de service

Servi à 15-17°C, ce Bordeaux accompagne parfaitement les viandes rouges, les grillades d'agneau, mais aussi terrines et rillettes, et même les volailles rôties.