



Vignobles Bayle Carreau Grands Vins de Bordeaux



CHATEAU BARBE BLAYE « COTES DE BORDEAUX »

Ce domaine appartenait au XVIII^{ème} siècle à Mr BARBE, Major de la Citadelle et Contrôleur des rives de la Dordogne. La demeure directrice fût construite, après la Révolution, par la famille DUPEYRAT qui l'occupa pendant près d'un siècle.

A la fin du XIX^{ème} siècle, le vignoble fût ravagé par le phylloxera. Après cela, la famille Dupeyrat nous vendit la propriété que nous exploitons encore de nos jours.

Situé sur un plateau et ses coteaux, le vignoble bénéficie d'une incroyable exposition sud qui lui confère une précocité favorable à la maturité de ses fruits. Très fortement argileux, ce terroir équilibré est bien régulé vis-à-vis de l'alimentation hydrique et minérale de la plante. Ce vignoble sain s'adapte parfaitement à la culture raisonnée.

	Appellation	1ères Côtes de Blaye
	Superficie / Densité	28 hectares / 5 500 pieds/ha <u>Rouge</u> : 25 hectares <u>Blanc</u> : 3 hectares
	Nature du sol	Argilo calcaire sur sous-sol argileux et pierreux
	Production /Rendement	<u>Rouge</u> : 1 500 hectolitres en moyenne <u>Blanc</u> : 150 hectolitres en moyenne entre 50 et 55 hl/ha
	Encépagement	Merlots : 75 % Cabernet Sauvignon : 15 % Malbec : 10 %
	Vinification	Traditionnelle avec cuvaison pendant 3 à 4 semaines, contrôle des températures de fermentation, macération finale.
	Élevage	6 mois en cuves, puis 12 à 14 mois en barriques de chêne.
	Distribution	☞ 80 % clientèle particulière visitée depuis 5 générations en Normandie ☞ 15 % négoce bordelais ☞ 5 % export.

Dégustation :

D'une couleur rouge profond, le Château Barbé offre au nez une dominante de fruits mûrs dynamisés par des notes réglissées et mentholées. En bouche, il offre une saveur puissante et veloutée avec une grande persistance. Ce vin à forte personnalité, régulièrement primé dans les dégustations, vieillit fort bien.

Dans sa jeunesse, Château Barbé s'accommode très bien avec les gibiers. Au fil du temps, il devient plus soyeux et apprécie les viandes rouges, la charcuterie et les fromages. Il vous surprendra également sur les desserts à base de chocolat.

