



VIGNOBLES  
**BAYLE-CARREAU**  
GRAND VIN DE BORDEAUX



## Château Barbé

Blaye Côtes de Bordeaux



**S**itué sur un plateau et ses coteaux, ce prestigieux domaine du XVIII<sup>ème</sup> siècle bénéficie d'une incroyable exposition sud qui lui confère une précocité favorable à la maturité du raisin.

Le domaine appartenait à Monsieur Barbé, Major de la Citadelle et Contrôleur des rives de la Dordogne. La demeure directrice fut construite après la Révolution par la famille Dupeyrat qui l'occupa pendant près d'un siècle. À la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble fut ravagé par le phylloxera. La propriété fut alors revendue à la famille Carreau qui la remit en état.



150 ANS D'EXCELLENCE

[www.bayle-carreau.com](http://www.bayle-carreau.com)



# Château Barbé

## Blaye Côtes de Bordeaux

### NOTES DE 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 dégage une saveur puissante et veloutée avec une grande persistance. Ce vin à forte personnalité, régulièrement primé dans les dégustations, vieillit très bien.

### NOTRE AVIS CULINAIRE

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.

<b>Appellation</b>	Blaye Côtes de Bordeaux
<b>Superficie / Densité</b>	25 hectares / 5 500 pieds/ha
<b>Nature du sol</b>	Argilo-calcaire sur sous-sol argileux et pierreux
<b>Production / Rendement</b>	1 500 hectolitres en moyenne
<b>Encépagement</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 75 % : Merlot</li><li>• 15 % : Cabernet Sauvignon</li><li>• 10 % : Malbec</li></ul>
<b>Vinification</b>	Traditionnelle avec cuvaison pendant 3 à 4 semaines, contrôle des températures de fermentation, macération finale.
<b>Élevage</b>	6 mois en cuves, puis 12 à 14 mois en barriques de chêne
<b>Distribution</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 80 % clientèle particulière visitée depuis 5 générations en Normandie</li><li>• 15 % négoce bordelais</li><li>• 5 % export</li></ul>

**Château Barbé 2010** : Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2011

**Château Barbé 2011** : Médaille de Bronze - Concours de Paris 2013

**Château Barbé 2012** : Médaille de Bronze - Concours de Bordeaux 2014  
Médaille d'Argent - Concours Elle à Table 2015

**Château Barbé 2013** : Médaille d'Argent - Concours de Paris 2015  
Médaille d'Argent - Concours de Mâcon 2015

**Château Barbé 2014** : 92 points/100 - Wine Enthusiast 2016

**Château Barbé 2015** : Médaille de Bronze - Concours de Bordeaux 2016