



## 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.