Château Barbe Blanche – Lussac Saint-Emilion – 2016

Chateâu Barbe Blanche Lussac Saint-Emilion

Producteur : Acquis pour moitié en 2000 par André Lurton, ce cru est idéalement situé sur une croupe argilo-calcaire de Lussac, faisant face aux meilleurs coteaux de St Emilion. Le merlot y est roi, et donne régulièrement des vins suaves et savoureux.

Cépages : Merlot 75%, Cabernet Franc 25%.

Vinification : Elevé 12 mois en barrique (50% neuves) avec soutirage trimestriel.

Dégustation : Sa robe est limpide, d'une belle intensité, d'une couleur rouge sombre presque grenat. Complexe, le nez révèle des notes de fruits noirs (griottes, mûre, myrtilles) bien mûrs, accompagnées d'un léger toasté. L'attaque est souple. On a un beau volume en milieu de bouche, un bel équilibre, de la rondeur, avec des notes de fruits légèrement toastées, sur une structure tannique fondue. L'ensemble est particulièrement agréable. C'est un vin fin et élégant doté d'un joli potentiel de garde. On pourra l'attendre encore un an ou deux pour en apprécier toutes les qualités.

Accords : Escalopes de dinde au Porto, jarret de porc , canard rôti au four, viandes blanches, viandes rouges.