



Wijnfiche

Château Barde Haut – G.C.C. | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) — 2020

Domaine

Ch. Barde Haut

Eigendom van Sylviane Garcin-Cathiard sinds september 2000. Het chateau Bard-Haut heeft een oppervlakte van 17 hectare en is gelegen in het uiterste oosten van de stad Saint-Emilion, aan het einde van het plateau. De wijngaarden vormen een zuidelijk geïoriënteerd amfitheater in de vallei van de Dordogne. In 2002 werden aanzienlijke investeringen gedaan om het mogelijk te maken te werken met zwaartekracht teneinde te voldoen aan de kostbare oogst van het kasteel.

Vinification

La superficie totale de production s'étend sur environ 17 hectares sur le plateau calcaire de Saint-Émilion. Les raisins sont récoltés à la main, subissent une fermentation dans de grandes cuves en acier (50 à 150 hectolitres) et vieillissent ensuite pendant 18 à 24 mois dans des fûts de chêne en partie neufs.

Dégustation

Un bon mélange de prunes et de cerises noires s'exprime dès le début et maintient sa cohérence tandis que des tanins plus austères se manifestent vers la fin. Extrêmement bien extrait, actuellement bien équilibré, avec des fruits fermes qui ne s'affaissent pas au milieu du palais, accompagnés d'une couche brillante de réglisse, de chocolat noir, de sauge et d'anis. Il est clair que ce vin va bien vieillir. 60 % de chêne neuf pour le vieillissement.

Mets adaptées

Viande - rouge | Agneau | Poitrine de dinde avec épinard et bacon

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (80%), Cabernet Franc (20%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

