



CHÂTEAU BARBEROUSSE

PRODUIT

Stéphane Puyol produceert een Saint-Émilion op zijn best. Deze wijn is gemaakt van een subtiële blend, gedomineerd door Merlot (80%) en heeft 12 maanden gerijpt op eikenhouten vaten. In de neus onthult de Barberousse royale aroma's van rijp rood fruit – zwarte kers, braam – versterkt door een vleugje vanille en subtiel eikenhout, vaak getoast afhankelijk van het rijpingsproces. In de mond is de wijn vol van body, met uitgesproken maar zijdezachte tannines en een harmonieuze textuur, met een mooie fruitintensiteit en indrukwekkende lengte. Deze wijn, typisch voor Saint-Émilion, combineert de rijkdom van Merlot met de frisheid en finesse van de secundaire druivensoorten en het eikenhout, waardoor hij een goed bewaarpotentieel heeft en ook jong zeer aangenaam is.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Vif		Rond
Fruité		Boisé

IDENTITÉ

Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	8 ans

