



L'ESPRIT DE BARBEROUSSE

PRODUIT

L'Esprit de Barberousse est la cuvée d'excellence signature du Château Barberousse, élaborée par Stéphane Puyol au cœur de l'appellation Saint-Émilion Grand Cru.

Issue d'une sélection parcellaire rigoureuse, cette cuvée mise sur le Merlot avec un élevage long — souvent autour de 14 mois en fûts de chêne français neufs — pour structurer le vin et lui donner sa dimension aristocratique.

La robe est d'un rubis profond, intense et brillante.

Au nez, L'Esprit marie élégamment les arômes de fruits noirs mûrs, des touches de moka, vanille et pain d'épices, soutenues par des nuances toastées et légèrement torréfiées.

En bouche, il s'impose par sa concentration, ses tanins bien structurés mais veloutés, sa texture riche, tout en conservant une fraîcheur qui équilibre la puissance.

Finale gourmande, avec une belle longueur, réglisse, bois subtil.

Typique de Saint-Émilion Grand Cru, ce vin offre une alliance réussie entre fruits expressifs, élevage noble et potentiel de garde significatif — un vin pour amateurs éclairés qui aime les cuvées de caractère.

Il est idéal pour accompagner des viandes rouges, du canard ou un gigot d'agneau

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Vif		Rond
Fruité		Boisé

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	1,5L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Merlot

