



L'ESPRIT DE BARBEROUSSE

PRODUIT

L'Esprit de Barberousse is Château Barberousse's kenmerkende cuvée van topkwaliteit, gemaakt door Stéphane Puyol in het hart van de appellatie Saint-Émilion Grand Cru.

Deze cuvée, geproduceerd door middel van strenge perceelselectie, focust op Merlot en ondergaat een lange rijping – vaak zo'n 14 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten – om de wijn structuur te geven en hem zijn aristocratische dimensie te geven.

De kleur is diep, intens en briljant robijnrood.

In de neus combineert L'Esprit elegant aroma's van rijp zwart fruit, toetsen van mokka, vanille en peperkoek, ondersteund door geroosterde en licht gebrande nuances.

In de mond valt hij op door zijn concentratie, goed gestructureerde maar fluweelzachte tannines en rijke textuur, terwijl hij een frisheid behoudt die zijn kracht in evenwicht houdt.
Een heerlijke afdrank met een mooie lengte, zoethout en subtiel eikenhout.

Typisch voor Saint-Émilion Grand Cru biedt deze wijn een geslaagde combinatie van expressief fruit, nobele rijping en een aanzienlijk bewaarpotentieel – een wijn voor veeleisende wijnliefhebbers die karaktervolle wijnen waarderen.

Hij is ideaal bij rood vlees, eend of een lamsbout.

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