



CHÂTEAU BARBEROUSSE

PRODUIT

Stéphane Puyol produit un Saint Emilion dans sa plus belle expression.

Ce vin est issu d'un subtil assemblage dominé par le merlot (80%) et un élevage de 12 mois en fûts de chêne.

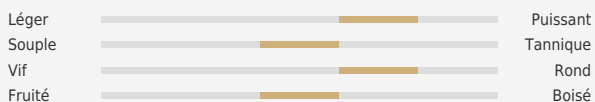
Au nez, Barberousse révèle des arômes généreux de fruits rouges mûrs — cerise noire, mûre — rehaussés d'une touche vanillée et boisée discrète, souvent grillée selon l'élevage.

En bouche, il se montre ample, les tanins sont bien présents mais soyeux, la texture est harmonieuse, avec une belle intensité de fruit et une longueur qui s'impose.

Typique de Saint-Émilion, ce vin allie la richesse du Merlot à la fraîcheur et la finesse apportées par les cépages secondaires et le chêne, offrant un bon potentiel de garde tout en étant déjà très agréable jeune.

Un vin élégant et accessible, parfait pour les viandes rouges et fromages affinés.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,375L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	8 ans
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot