



SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ 2016 CHÂTEAU BARDE HAUT

Pays	France
Région :	Bordeaux
Sous région :	Rive droite
Cépage(s) :	73% merlot, 27% cabernet franc

Note de dégustation :

Belle robe grenat intense. Nez complexe et épanoui évoquant l'élevage en barriques de chêne (80% de barriques neuves, élevage de 20 mois), note empyreumatique (grillé, fumé) parfaitement intégré dans un fruité bien présent (prunes, cassis) ainsi que des notes de sous-bois, de réglisse et de tabac. En bouche, c'est un vin structuré, avec des tanins fondus et une grande longueur (10 caudales). N'hésitez pas à lui offrir 2 - 3 heures d'aération pour en profiter pleinement.

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	20 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique(s) :



Entrecôte de bœuf grillé, tournedos Rossini, filet de biche.

Commentaires du sommelier :

Le château Barde Haut possède une situation privilégiée, au cœur du fameux « plateau » argilo-calcaire de Saint Emilion. Depuis plusieurs années, Hélène Garcin et son mari Patrice Lévêque perpétue la tradition de ce cru vieux de 250 ans. Ils y apportent toutefois les touches de modernité qui font de Barde Haut un des châteaux les intéressants du paysage St Emilionnais actuel.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

