



2019 Château Barde-Haut

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé. Exubérant, sombre et explosif, le 2019 se précipite sur le palais. Ce vin exotique équilibre la richesse du millésime avec une énergie incroyable. Des fruits bleus profonds et violets, de l'expresso, du moka, de la réglisse et des clous de girofle - tout cela se retrouve dans ce Saint-Émilion puissant et extraverti. Comme toujours, le Barde-Haut est l'un des vins les plus extravagants de l'appellation. Dans ce magnifique 2019 d'Hélène Garcin-Lévêque et Patrice Lévêque, tous les éléments se réunissent sans effort. (Vinous)

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2044
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	1331419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Barde-Haut

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2044
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.