

BORDEAUX 2018

« Les Malbecs »

Château Tire Pé



Situation : Exception et coup de chapeau à ce couple, Hélène et David Barrault ayant fait l'acquisition fin 1997, du château « Tire Pé » sur l'appellation Bordeaux. A l'époque le vin était commercialisé essentiellement en vrac au négoce. Après un état des lieux du vignoble, une sévère remise en cause (taille sévère, labourage...)

s'imposa, afin de révéler l'immense potentiel de cette belle croupe géologique qui domine le Dropt, située au sud de l'Entre deux Mers, à mi-chemin entre Langon et La Réole. Les récents millésimes, démontrent et prouvent un niveau qualitatif hors du commun pour cette appellation Bordeaux, rivalisant sans complexe avec certains crus classés.

Encépagement : Malbec 100 %. Elevage de 16 mois en Jarre en terre cuite.

Terroir : Coteaux argilo-calcaire exposés sud.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2022 à 2028.

Observations : Le nez est intense et complexe avec des notes de fruits noirs très mûrs et confits. La bouche, très ronde à l'attaque, s'ouvre sur de belles notes de olives noires et de mûres. Les tanins sont bien fondus et soyeux. La finale est longue, complexe et élégante.

Quelques accords gourmands : Carbonnade flamande, entrecôte grillé...

