



CHÂTEAU BABY



AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux



Historique

Sur la route des vins, entre les prestigieux vignobles de Saint-Emilion et Monbazillac, le château Baby s'élève sur un promontoire rocheux offrant une vue remarquable sur la vallée de la Dordogne. D'une habitation plutôt simple à l'origine, deux larges pavillons supplémentaires ainsi qu'un pigeonnier ont été construits pour donner une allure magistrale à cette propriété. Depuis plus d'un siècle, Château Baby conduit ses vinifications pour produire des vins puissants, concentrés, tout en restant féminins, fins et délicats.



Assemblage

50% Merlot
 30% Cabernet franc
 20% Cabernet sauvignon



Vignoble

Situé au Sud-Est du vignoble de Bordeaux sur une veine de graves rouges bien exposée parcourt le coteau, permettant d'amplifier l'action du soleil et la qualité du mûrissement des raisins.

Surface : 8.4 hectares de vignes.

Sols : argilo-graveleux.

Densité de plantation : 4 500 pieds par hectare.

Age moyen des vignes : 45 ans.



Viticulture

Culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement.

Taille Guyot simple et double, épamprage tête et effeuillage. Tout est fait pour amener le raisin à maturité optimale jusqu' à la récolte pratiquée par sélection parcellaire.

Rendement moyen : 49 hectolitres par hectare.



Vinification

Les vendanges mécaniques entre mi-septembre et mi-octobre en fonction de l'état de maturité des parcelles. A chaque étape, la vinification est une subtile conjugaison entre la méthode traditionnelle bordelaise et les nouvelles technologies. Le travail de vinification s'effectue dans un cuvier thermorégulé, favorisant un contrôle optimal des températures ainsi que des extractions en douceur. Élevage réalisé pendant 12 mois en barriques.

LE MILLÉSIME 2019

Notes de dégustation



Robe rubis profonde avec des notes violines, limpide et brillante. Le nez nous délivre un bouquet de cassis, de jolis fruits rouge, de sous-bois saupoudré d'une touche épicée. En bouche, on retrouve les arômes du nez. La bonne maturité du raisin apporte onctuosité, densité et soyeux à une matière élégante, structurée par des tanins denses et tendrement boisés qui persistent longuement en finale. A déguster dès 2022, lors d'une repas convivial sur une belle viande rouge.

Garde : 5 à 10 ans.

Degré d'alcool : 14% vol.



Coup de cœur - 2 - Guide Hachette des Vins 2022*

