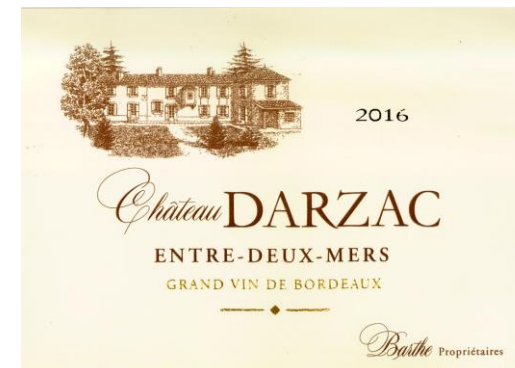


SINCE
1810
CLAUDE BARTHE
PROPRIETAIRES
BORDEAUX

V i g n o b l e s C l a u d e B a r t h e

Château Darzac Entre-Deux-Mers 2016



2016

Château DARZAC

ENTRE-DEUX-MERS
GRAND VIN DE BORDEAUX

Barthe Propriétaires

Barthe Propriétaires

Barthe Propriétaires

Barthe Propriétaires

Distinctions Récentes :

- Guide Hubert 2016
- Guide Hachette : 7 citations de 2016 à 2006
- 2014 : Guide Hubert – 4 Verres
- 2014 : Sélection Guide RVF
- 2014 : Méd. de Bronze Macon
- 2013 : Médaille d'Or Challenge International
- 2013 : Médaille d'Or Paris
- 2011 : Médaille d'Argent Paris, (Darzac 2010)
- 2011 : Médaille d'Argent Challenge International
- 2011 Hélène Durand – Guide Hubert (2009)
- 2010 : Médaille de Bronze Paris
- 2008 : Médaille d'Argent Paris,
- 2008 : Prix des Féminales
- 2008 : Méd. de Bronze Macon 2008
- 2007 : Bettane & Desseauve 14/20
- 2007 : Médaille de Bronze Paris
- 2006 : Decanter world Wine Award
- 2005 : Revue des Vins de France
- 2004 : Argent Vins d'Aquitaine
- 2004 : Méd de Bronze Vign. Indépendant
- 2003 : « Gilbert & Gaillard » 83/100
- 2002 : Méd Argent Bruxelles

Liens pour accès aux Médias :



Visionné Le Film



Demande de renseignements



Un peu d'histoire : 1810, un de nos ancêtres, grognard de l'armée Napoléonienne, toucha une dot en se mariant le même jour que l'empereur corse. C'est ainsi qu'il put acquérir ses premiers ares de vignes. Puis Jean Barthe, fin 1800, fut à l'origine de la mutation du vignoble en cépages blancs. Notre arrière-grand-père Gabriel début 1900 donna un essor considérable à l'exploitation. Enfin dans les années 60, Claude notre père, technicien passionné par la vinification des blancs fut un des précurseurs des techniques de contrôle des températures et de la macération pelliculaire. Il est aujourd'hui, à 81 ans, l'un des plus anciens œnologues au monde. La réputation de nos vins blancs est son œuvre. Depuis 1996 mon frère et moi gérons les 54 hectares de l'exploitation. Ensemble, nous avons diversifié les gammes, amélioré les qualités et adapté le packaging aux besoins sans cesse différents du marché.

Le Vignoble : 54 Ha – 38Ha en rouge 16 en blanc - Age moyen du vignoble 30 ans,

Le Sol : Coteaux limono-argileux, & boulbène

L'Encépagement Blanc : 36% Sémillon, 26% Sauvignon Blanc, 23% Muscadelle
15% Sauvignon Gris.

Le Chai : Entièrement thermo régulé, d'une capacité totale de 8 000 HI. Notre chai est un outil très fonctionnel, qui nous permet de vinifier et de nous adapter aux aléas de chaque récolte.

La Vinification : Récolte de la vendange à maturité, éraflage, tri mécanique, macération pelliculaire pré fermentaire sous CO₂, Stabulation à basse température pendant une dizaine de jours, Débourage, Ensemencement, fermentation à basse température, Soutirage puis élevage sur lie, Stabilisation à froid. Assemblage et filtration avant mise en bouteille au château.

La production 2016 : 106 000 cols.

Dégustation

A dominante peu commune de Sémillon, cépage originaire du Bordelais, notre Entre-Deux-Mers développe un nez d'agrumes, de fleurs blanches et une touche de buis. En bouche, un bon équilibre gras acidité, du volume, de la souplesse, du fruit et une finale gouleyante.



BORDEAUX

A l a i n & S t é p h a n e B a r t h e - V i g n e r o n s H e u r e u x

SINCE
1810
CLAUDE BARTHE
PROPRIETAIRES
BORDEAUX

V i g n o b l e s C l a u d e B a r t h e

Château Darzac Entre-Deux-Mers 2016



Vineyard's origin : 1810, our ancestor, grognard Napoleonic army, touched a dowry by marrying the same day as the Corsican emperor. so he could acquire his first acre. Then Jean Barthe late 1800s, started the mutation in white vineyards. Our great-grandfather Gabriel beginning of 1900 gave a boom to the estate. Finally in the 60's, our father Claude, technician passionate in white's winemaking was one of the forerunners of the technical control temperatures and skin contact. He is now at age 81, one of the oldest winemakers in the world. The reputation of our white wines is his work. Since 1996 my brother and I manage the 54 hectares of the estate. Together, we have diversified the range, improved the quality and packaging adapted to the needs of the market constantly different.

The Estate : 54 Ha – 38Ha in red 16 in white - Average age of vines 30 years

The Soil: silty clay hillsides, & boulders

White Grape Varieties : 36% Sémillon, 26% Sauvignon Blanc, 22% Muscadelle
15% Sauvignon Gris , ,

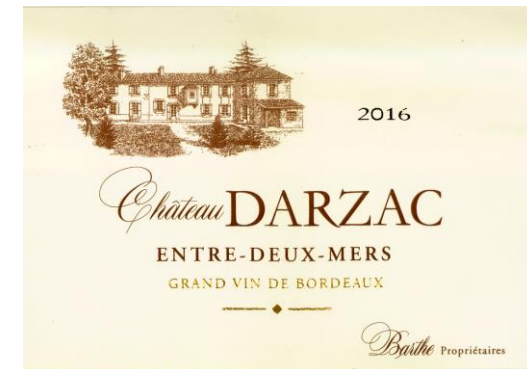
The Cellar : Entirely thermo regulated, with a total capacity of 8,000 hl, consisting of stainless steel tanks and underground cement tanks, it is a very functional tool that allows us to vinify and adapt to the vagaries of each harvest.

Winemaking: Harvest of the grapes mature, de-stemming, mechanical.
Sorting - Pre-fermentation maceration under CO², Stalling at low temperature for ten days.
Settling, seeding, low temperature fermentation, Cold stabilization, followed by aging on lees Racking - Assembly and filtration before bottling at the chateau.

2016's production : 106 000 Billes

Wine Tasting



A blend with an unusual dominant of Semillon, grape variety native from Bordeaux. Our Entre-Deux-Mers develops a nose of citrus, and white flowers. In the mouth, a good balance between acidity and power, a good volume, fruit and full-bodied finish.



Distinctions Récentes :

- Guide Hachette : 7 citations de 2016 à 2006
- 2014 : Guide Hubert – 4 Verres
- 2014 : Sélection Guide RVF
- 2014 : Méd. de Bronze Macon
- 2013 : Médaille d'Or Challenge International
- 2013 : Médaille d'Or Paris
- 2011 : Médaille d'Argent Paris, (Darzac 2010)
- 2011 : Médaille d'Argent Challenge International
- 2011 Hélène Durand – Guide Hubert (2009)
- 2010 : Médaille de Bronze Paris
- 2008 : Médaille d'Argent Paris,
- 2008 : Prix des Féminales
- 2008 : Méd. de Bronze Macon 2008
- 2007 : Bettane & Desseauve 14/20
- 2007 : Médaille de Bronze Paris
- 2006 : Decanter world Wine Award
- 2005 : Revue des Vins de France
- 2004 : Argent Vins d'Aquitaine
- 2004 : Méd de Bronze Vigner Indépendant
- 2003 : « Gilbert & Gaillard » 83/100
- 2002 : Méd Argent Bruxelles

Links for access to Media :

 See The Film 
@ Ask for Informations @

A l a i n & S t é p h a n e B a r t h e - V i g n e r o n s H e u r e u x