

SINCE
1810
CLAUDE BARTHE
PROPRIÉTAIRE
ORDRE

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

Château Darzac

Bordeaux Supérieur Rouge 2015



2015

Château DARZAC

BORDEAUX SUPÉRIEUR

GRAND VIN DE BORDEAUX

Barthe Propriétaires

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

Le Sol : Coteaux limono-argileux, & boulbène

L'Encépagement Rouge : 67%Merlot, 33% Cabernet Sauvignon

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

La Vinification : Durée de la cuvaison 21 jours environ, éraflage, Saignée (5 à 10%) Ensemencement puis fermentation sous thermorégulation, Remontage, Délestage à mi-fermentation., Fermentation malo-lactique sur marc. Elevage dans nos chais entre 12 et 18 mois, Assemblage avant mise en bouteille au château.

La production 2015 : 107 000 cols.

Dégustation

Du verre rubis foncé s'élèvent des arômes de fruits rouges confiturés, que l'on retrouve dans une chair mure soyeuse portée par des tanins fondus. Plus viril en finale il se montre gras et persistant.



Distinctions Récentes :

- 2013 : Médaille d'Or Challenge International
- 2012 : Médaille de Bronze Macon
- 2011 : Bettane & Desseauve 15/20
- 2010 : Médaille d'Or Macon
- 2010 : Médaille de Bronze Macon
- 2010 : Médaille d'Argent Macon
- 2009 : Médaille d'Argent Paris
- 2008 : Sélection Mondiale Canada 80 +
- 2008 : Médaille de Bronze Macon
- 2007 : Prix d'excellence Vinalies
- 2006 : Médaille d'Argent Paris

Liens pour accès aux Médias :



Visionné Le Film



@ Demande de renseignements @

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
PROPRIÉTAIRE
ORDRE

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

Château Darzac

Bordeaux Supérieur Rouge 2015



2015

Château DARZAC

BORDEAUX SUPÉRIEUR

GRAND VIN DE BORDEAUX

Barthe Propriétaires



Distinctions Récentes :

2013 : Médaille d'Or Challenge International

2012 : Médaille de Bronze Macon

2011 : Bettane & Desseauve 15/20

2010 : Médaille d'Or Macon

2010 : Médaille de Bronze Macon

2010 : Médaille d'Argent Macon

2009 : Médaille d'Argent Paris

2008 : Sélection Mondiale Canada – 80+

2008 : Médaille de Bronze Macon

2007 : Prix d'excellence Vinalies

2006 : Médaille d'Argent Paris

Links for access to Media :



See The Film



Ask for Informations



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.

The Estate : 50 Ha – 36Ha in red 14 in white - Average age of vines 30 years

The Soil : silty clay hillsides, & bouldène

Grape Varieties : 67%Merlot, 33% Cabernet Sauvignon

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 : Duration of fermentation about 21 days, destemmed, Bleeding (5-10%)

Seeding and fermentation under temperature control, Reassembly.

Load shedding at mid-fermentation Malolactic fermentation in mar

Ageing in our cellars entre 12 and 18 months

Assembly before bottling at the chateau.

Average production : 150 000 blles.

BORDEAUX

Wine Tasting

From dark ruby glass rise aromas of jammy red fruit, that found in a chair carried by silky ripe tannins melted. Manlier in the final it shows bold and persistent.

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