

# Château Darzac - Héritage

## Entre-Deux-Mers 2012

BORDEAUX



ALAIN & STÉPHANE BARTHE  
VIGNERONS HEUREUX

SOL : Coteaux limono-argileux, & boulbène

ENCÉPAGEMENT : Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon

RENDEMENT : 45 hectolitres à l'hectare

TAILLE : Guyot Double

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Age moyen du vignoble 30 ans

Un rang sol travaillé, un rang sol enherbé

Amendements avec engrais naturels suivant analyse de sol et petiolaire

Traitement : lutte raisonnée préventive (*sans insecticides ni acaricides*)

Effeillage précoce

Taille en vert permettant une maturation optimale du raisin. Vendanges en vert.

VINIFICATION :

Récolte de la vendange manuelle, macération pelliculaire

Stabulation à basse température, Débourage, Ensemencement

Fermentation alcoolique en barrique

élevage sur lie en barrique

Assemblage avant mise en bouteille au château

### Dégustation

*La vinification et l'élevage sur lies en barrique donnent à cette cuvée des arômes de vanille, miel et noisette très harmonieux et une belle rondeur au palais, l'équilibre entre le fruit et le bois caractérise ce vin, bel accord en perspective avec des rix de veau et des noix de saint Jacques*

#### LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :

2010 : MÉDAILLE DE BRONZE PARIS  
2009 : GUIDE HACHETTE 2010 1 ÉTOILE  
2008 : MÉDAILLE D'ARGENT PARIS,  
2008 : GUIDE HACHETTE 2 ÉTOILES  
2008 : PRIX DES FÉMINALISE,  
2008 : MÉDAILLE D'ARGENT PARIS  
2008 : MÉD. DE BRONZE MACON  
2007 : GUIDE HACHETTE - 1 ÉTOILE  
2007 : BETTANE & DESSEALIVE 14/20  
2007 : MÉDAILLE DE BRONZE PARIS  
2006: DECANTER WORLD WINE AWARD  
2005 : GUIDE HACHETTE - 1 ÉTOILE  
2005 : REVUE DES VINS DE FRANCE  
2004 : MÉDAILLE ARGENT VINS D'AQUITAINE  
2004 : MÉD DE BRONZE VIGNERONS INDÉPENDANTS  
2003 : « GILBERT & GAILLARD » 83/100  
2002 : MÉDAILLE D'ARGENT BRUXELLES,  
2001 : PRIX D'EXCELLENCE - VINALIES  
2000 : REVUE DES VINS DE FRANCE  
2000 : MÉDAILLE D'ARGENT BRUXELLES  
2000 : MÉDAILLE D'ARGENT PARIS

#### *Bureaux et Chais*

22, Route de Bordeaux

33420 Naujean & Postiac

Tél (33) 05 57 84 55 04

Fax (33) 05 57 84 60 23

E-mail Bureau: [alain@vignoblesclaudobarthe.com](mailto:alain@vignoblesclaudobarthe.com)

E-mail Portable: [gsmvcb@orange.fr](mailto:gsmvcb@orange.fr)

# Château Darzac - Héritage

## Entre-Deux-Mers 2012

SOIL: silty clay hillsides, & boulbène

GRAPE VARIETIES : sauvignon Gris, Sauvignon Blanc, Muscadelle , Sémillon

YIELD : 4 hectolitres à l'hectare

PRUNING : Guyot Double

METHOD OF CULTIVATION :

Average age of vines 30 years

A row tilled soil, a rank grassy ground

Following amendments with natural fertilizers and soil analysis petiolar

Treatment: preventive pest management (without insecticides or acaricides)

Early leaf removal

Green pruning for optimal maturation of the grape

WINEMAKING:

Harvesting manual harvesting, skin maceration

Stall at low temperature, settling, Seeding

Alcoholic fermentation in barrel

maturation on lees in barrel

Assembly before bottling at the chateau

### *Wine Tasting*

*Winemaking and aging on lees in barrels give this wine with aromas of vanilla, honey and nutty very harmonious and a nice roundness to the palate, the balance between fruit and wood characterizes this wine, good agreement in perspective with rice veal and nuts of St. Jacques.*



ALAIN & STÉPHANE BARTHE  
VIGNERONS HEUREUX



#### *LES MILLESIMES PRÉCÉDENTS :*

2010 : MÉDAILLE DE BRONZE PARIS  
2009 : GUIDE HACHETTE 2010 1 ÉTOILE  
2008 : MÉDAILLE D'ARGENT PARIS,  
2008 : GUIDE HACHETTE 2 ÉTOILES  
2008 : PRIX DES FÉMINALISE,  
2008 : MÉDAILLE D'ARGENT PARIS  
2008 : MÉD. DE BRONZE MACON  
2007 : GUIDE HACHETTE - 1 ÉTOILE  
2007 : BETTANE & DESSEAUME 14/20  
2007 : MÉDAILLE DE BRONZE PARIS  
2006: DECANTER WORLD WINE AWARD  
2005 : GUIDE HACHETTE - 1 ÉTOILE  
2005 : REVUE DES VINS DE FRANCE  
2004 : MÉDAILLE ARGENT VINS D'AQUITAINE  
2004 : MÉD DE BRONZE VIGNERONS INDÉPENDANTS  
2003 : « GILBERT & GAILLARD » 83/100  
2002 : MÉDAILLE D'ARGENT BRUXELLES,  
2001 : PRIX D'EXCELLENCE - VINALIES  
2000 : REVUE DES VINS DE FRANCE  
2000 : MÉDAILLE D'ARGENT BRUXELLES  
2000 : MÉDAILLE D'ARGENT PARIS

*Bureaux et Chais*

22, Route de Bordeaux

33420 Naujean & Postiac

Tel (33) 05 57 84 55 04

Fax (33) 05 57 84 60 23

E-mail Bureaux: [alain@vignoblesclaudobarthe.com](mailto:alain@vignoblesclaudobarthe.com)

E-mail Portable: [gsmvcb@orange.fr](mailto:gsmvcb@orange.fr)