

SINCE
1810
LES VIGNOBLES
CLAUDE BARTHE
PROPRIÉTAIRE
BORDEAUX

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

Château Fondarzac Bordeaux Rouge – 2015



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 : 87%Merlot, 10% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

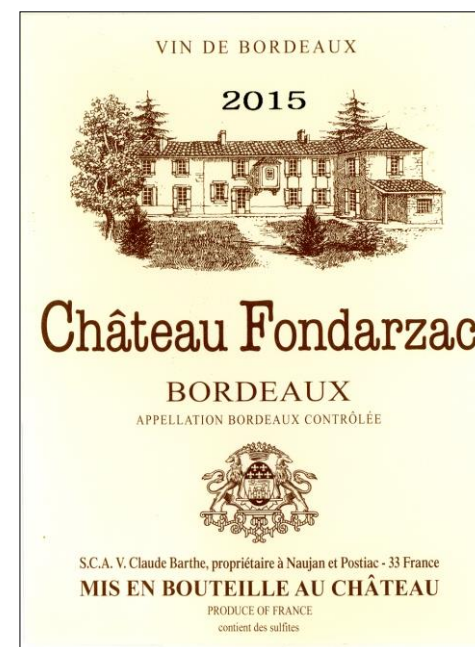
Le Chai : Entièrement thermo régulé, d'une capacité totale de 8 000 HI. Notre chai est un outil très fonctionnel, qui nous permet de vinifier et de nous adapter aux aléas de chaque récolte.

La Vinification : 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.

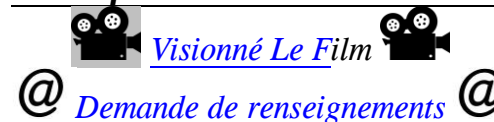
La production moyenne : 100 000 cols

Dégustation

Ce vin rouge qui n'a pas connu la barrique, présente toute la fraîcheur des fruits qui s'enrichissent de notes confites. Sa jolie rondeur signe l'harmonieux mariage du Merlot et du Cabernet Sauvignon, relevé du Cabernet Franc



Liens pour accès aux Médias :



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
LES VIGNOBLES
CLAUDE BARTHE
PROPRIÉTAIRE
BORDEAUX

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

Château Fondarzac Bordeaux Rouge – 2015

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, & boulders

Grape Varieties : 87%Merlot, 10% Cabernet Franc, 3% 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.

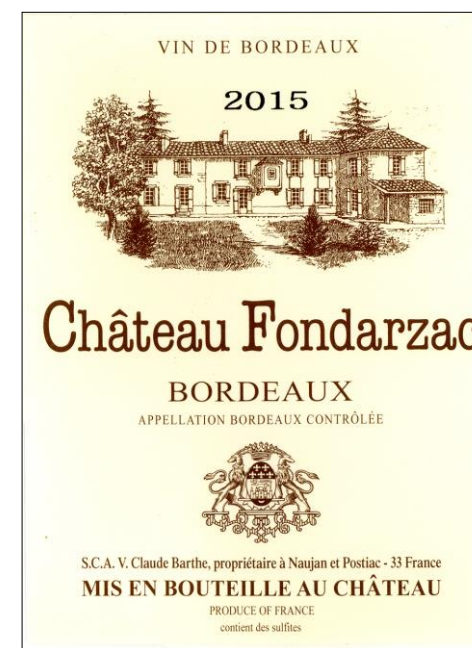
Average production : 100 000 blles

Wine tasting

This red wine has not experienced the barrel, has all the freshness of fruits that are enriched with candied notes. Its nice roundness sign the harmonious marriage of Merlot and Cabernet Sauvignon, with a touch of Cabernet Franc.



LES VIGNOBLES
CLAUDE BARTHE
PROPRIÉTAIRE
BORDEAUX



Links for access to Media :



@ 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