

SINCE
1810
LES
CLAUDE BARTHE
PROPRIETAIRES
CORSE
ORDRE

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

Mister Pink Vdf Rosé



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 : 100% Cabernet Franc

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 : Vendange mécanique, Récolte de la vendange à maturité organoleptique
Eraflage, tri de la vendange, Pressurage direct
Débourbage et ensemencement,
Fermentation à basse température sous thermorégulation
Stabilisation à froid
Assemblage et Filtration avant mise en bouteille au château.

La production moyenne : 25 000 cols



Dégustation

Vin de couleur saumon, avec des reflets rosés, aromatique (odeur de fraise, framboise et groseille). Il se révèle frais en bouche avec des arômes de fruits rouges et d'une bonne longueur.

Liens pour accès aux Médias :



[Visionné Le Film](#)



[Demande de renseignements](#)



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 B L E S
CLAUDE BARTHE
PROFETAIR
O R D E A N

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

Mister Pink Vdf Rosé



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, & bouldière

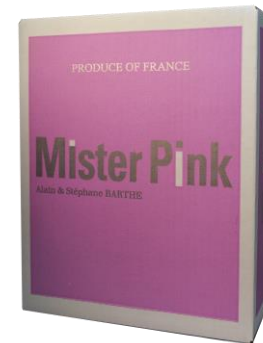
Grape Varieties : 100% Cabernet Franc

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: Mechanical harvesting, harvesting the grapes to mature sensory De-stemming, sorting of the harvest, direct pressing, Settling and seeding, Fermentation at low temperature in thermoregulation Cold stabilization

Assembly and filtration before bottling at the chateau

Average production : 25 000 blles



Wine tasting

Salmon-colored wine, with hints of pink, aromatic (strawberry smell, raspberry and red currant). It turns out fresh on the palate with fruit flavors red and good length.

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