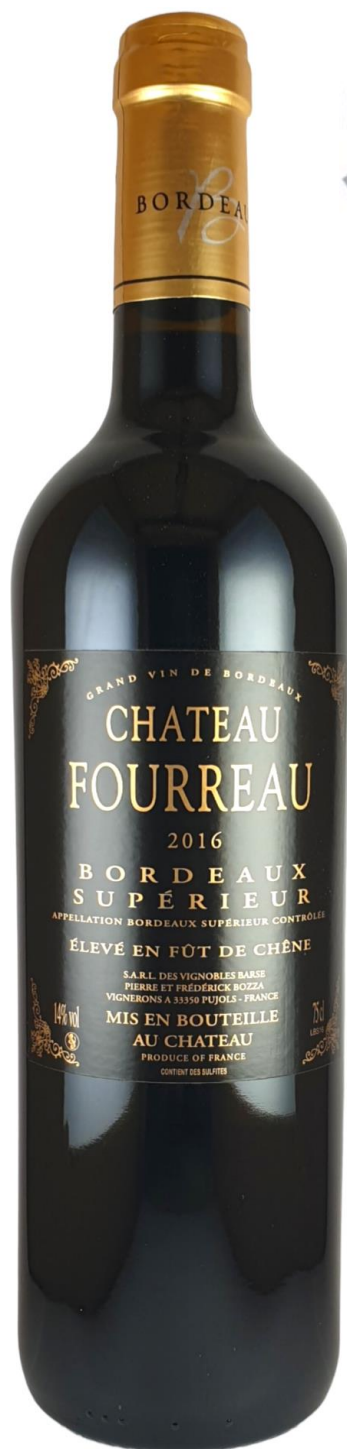


# CHÂTEAU FOURREAU

## AOC BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE 2016



### L'Histoire

Il y a maintenant plus d'un demi-siècle la famille Barse est arrivée sur la commune de Pujols, avec pour objectif de poursuivre la production de vins au Château Fourreau. Aujourd'hui la troisième et quatrième génération continue avec passion l'activité familiale.

### Le Terroir :

Le vignoble est implanté en bout d'un coteau argilo-calcaire et silex.

### La culture

Le vignoble est cultivé en lutte raisonnée Certifié Haute Valeur Environnementale

### La vinification

Après triage et égrappage la vendange est transportée dans des cuves inox thermorégulatrices pour une macération à froid de quelques jours avant la fermentation qui dure 15 à 20 jours. La fermentation malolactique se lance afin d'assouplir le vin. Après l'hiver le vin est entonné dans des fûts en chêne français afin de faire un élevage de 36 mois.

### La dégustation

Robe concentrée, reflets grenat brun. Nez marqué par l'élevage en fût vanille, fruits confiturés. En bouche c'est un vin qui révèle ses arômes de fruits mûrs, sa fraîcheur lui donne un très bon équilibre.

Cuvée de 3000 bouteilles.

Tous nos vins sont conditionnés et habillés par nos soins.



Frédéric et Pierre Bozza  
Artisans vignerons

TEL : 06 78 82 18 65 et 06 72 96 59 91

SARL des Vignobles Barse

Château Fourreau, 33350 Pujols

EMAIL : [contact@chateau-fourreau.com](mailto:contact@chateau-fourreau.com)



[www.vin-chateaufourreau.com](http://www.vin-chateaufourreau.com)

Château Fourreau

