

CHÂTEAU FOURREAU

AOC BORDEAUX SUPERIEUR BLANC 2021



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 la récolte, les raisins sont directement pressés pour extraire le jus. Ce jus est mis au froid pendant 24H pour le faire clarifier. Une fois la clarification faite nous lançons la fermentation. Elle se déroulera à froid pendant environ 25 jours pour préserver les arômes. Une fois que le vin est arrivé au parfait équilibre sucre-alcool nous arrêtons la fermentation. Ensuite nous brassons les lies pendant plusieurs mois.

La dégustation

Robe jaune or clair. Nez marqué par le fumé, le champignon, plus balsamique à l'aération (miel, cire), fruits confits. Bouche tendre, délicate, sans excès de sucrosité. La fraîcheur met en valeur les parfums fruités. Finale moelleuse. Un vin plaisir.

Cuvée de 2400 bouteilles.

Tous nos vins sont conditionnés et habillés par nos soins.



Frédéric et Pierre Bozza

Artisans vigneron

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

www.vin-chateaufourreau.com

Château Fourreau



