

CHÂTEAU FOURREAU

AOC BORDEAUX BLANC 2019



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 terminée le vin est mis en barriques pour un élevage de 6 mois avec un bâtonnage régulier des lies.

La dégustation

Robe légèrement dorée

Au nez les arômes de fruit de la passion, d'abricot sec et d'une légère note de pain d'épice amène une belle complexité.

En bouche tous ces arômes se marient avec le gras qu'apporte l'élevage sur lies ainsi que de la barrique, pour donner un ensemble très onctueux.

La finale a une longue persistance aromatique.

Cuvée de 2000 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

www.vin-chateaufourreau.com



Château Fourreau

