FARLURET BARSAC 2020 BLANC

CHÂTEAU HAUT-BERGERON



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Très ancienne propriété située sur le plateau très qualitatif du Haut-Barsac, Farluret passe entre les mains de la famille Lamothe en 1976 suite à la disparition du grand-père maternel. La superficie du domaine s nettement agrandie lors des 20 dernières années pour représenter à ce jour 1/3 de la surface de nos vignes sauternaises. Le terroir calcaire barsacais signe des vins bien charpentés mais avec de la finesse, de l et une minéralité très rafraichissante. A noter que 2017 a marqué nos 1er pas dans l bio. Nous nous autorisons à penser que cette conduite de vignoble révèle le réel potentiel de ce magnifique terroir.

- 70% Sémillon
- 25% Sauvignon
- 5% Muscadelle

Accords mets et vins

Apéritif, foie gras, poissons en sauce, noix de St Jacques, fromages à pâte persillée, mimolette et comté affinés, tarte au citron meringuée, desserts fruités.

Détails

Millesime : 2021
Degrès : 14 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Hervé et Patrick Lamothe
Domaine : Château Haut Bergeron
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Barsac

Caractéristiques

Terroir : Sol : argiles rouges calcaires, Sous-sol : argiles et roches dures
Cépage : 70% Sémillon - 25% Sauvignon - 5% Muscadelle
Vendange : Manuelle, 3 à 6 tries successives
Viticulture : Taille courte en éventail, Éclaircissage de printemps, Enherbement, Fumure organique à base de compost végétaux
Vinification : En fût de chêne dont 50% neufs
Elevage : 18 à 22 mois selon millésime avec ouillages réguliers et soutirages peu fréquents

Dégustation

Robe : Robe brillante et limpide aux reflets d'or
Nez : Une belle minéralité liée au terroir argilo-calcaire révèle des notes fraîches et élégantes de fleurs blanches.
Finale : Fin de bouche riche, structurée, équilibrée par une belle vivacité. Plaisir immédiat.
Garde : Les grands millésimes pourront traverser les décennies mais il est fortement conseillé de profiter de la jeunesse et de la fraîcheur aromatique du Château Farluret
Température de service : 8-10° C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Haut-Bergeron est une propriété viticole familiale, située à Preignac, en plein cœur de l'appellation Sauternes. Depuis 1820, la famille Lamothe s'applique à allier tradition et modernité pour garantir le plus haut niveau qualitatif. Ce savoir-faire transmis de génération en génération se trouve aujourd'hui entre les mains d'Hervé et Patrick qui œuvrent au quotidien pour valoriser le terroir d'exception dont ils sont les héritiers. Aujourd'hui, le vignoble compte 35 hectares en appellation Sauternes, sur les communes de Sauternes (8 parcelles contigües au Château d'Yquem), Bommes, Preignac, mais aussi sur le plateau très qualitatif du Haut-Barsac à proximité du Château Climens. La propriété compte également 12 hectares en appellation Graves, où sont produits Graves rouges, Graves blancs secs et Graves Supérieures (blancs liquoreux). Les terroirs, tous de premier choix, les parcelles finement sélectionnées, la multitude de tâches effectuées le plus souvent manuellement tout au long de l'année permettent d'élaborer des vins cités parmi les meilleurs de l'appellation Sauternes. Leur très haute tenue et la régularité de leur qualité au cours des millésimes leur permettent d'obtenir les plus grandes récompenses nationales et internationales. Durant les 40 dernières années, les vins du Château Haut-Bergeron ont obtenu 118 médailles, ce qui fait de ce domaine le plus médaillé de l'appellation Sauternes, au rapport qualité/prix remarquable.

Plaisirs du vin
Albi