

# CHÂTEAU FONDARZAC

## APPELLATION ENTRE-DEUX-MERS CONTRÔLÉE

|                         |  |                                 |  |
|-------------------------|--|---------------------------------|--|
| Propriétaire / owner    | Famille Barthe                         | Encépagement<br>Grape varieties | Sémillon 20%<br>Sauvignon 80%                                      |
| Localisation / location | Naujan-et-Postiac, east of<br>Bordeaux |                                 |  |
| Superficie / surface    | 24 ha                                  | Vinification                    | Traditionnelle, thermorégulée<br>Traditional with thermoregulation |
| Sol / soil              | Argilo-calcaire<br>Clay-limestone      | Mise en bouteille<br>Bottling   | Au château / At the château  |

L'attachement de la famille Barthe à ce terroir est prouvée par les mentions les plus anciennes qu'on puisse trouver dans les archives de la paroisse. Ce vignoble familial, vieux de plus de quatre cents ans, est dirigé depuis 1997 par Stéphane et Alain Barthe. Le château est situé sur les coteaux de l'Entre-deux-Mers, autour de la commune de Naujan et Postiac.

La vendange est récoltée à maturité optimale. Après un débouillage, la fermentation s'effectue sous contrôle de la température, suivie d'une stabilisation à froid. Un soutirage puis un élevage sur lie précèdent l'assemblage et la filtration. Le conditionnement en bouteilles s'effectue à la propriété.

Il offre dans le verre une robe cristalline couleur jaune paille. Le nez, agréable et floral, évoque, à l'agitation, des arômes d'acacia, de fruits exotiques, de pomelo très mûr. La bouche fraîche est dotée d'un beau corps onctueux et croquant, délicatement aromatique (agrumes). Une finale bien enlevée complète cette charmante dégustation.

Servi rafraîchi à 7°/8° C, il se déguste dès aujourd'hui avec les viandes blanches, les poissons grillés et les fromages.



The Barthe family's attachment to this 'terroir' is illustrated by the oldest inscriptions that can be found in the parish archives. This family wine estate, which is over four hundred years old, has been run by Stéphane and Alain Barthe since 1997. The château is situated on the slopes of the Entre-deux-mers around the commune of Naujan and Postiac.

The grapes are picked at an ideal level of ripeness, then de-stalked and sorted manually. Once the juice has settled, fermentation takes place at a controlled temperature, followed by cold stabilisation. The wine is then racked and matured on the lees prior to blending and filtering, and is bottled on the property.

A crystalline straw yellow colour in the glass. When shaken, the pleasant floral nose offers acacia, tropical fruit and very ripe pomelo aromas. Very fresh on the palate, with a lovely unctuous, crisp body, delicate aromas (citrus fruit) and a delightfully spirited finish.

Serve chilled to 7°/8°C. Enjoy from now with white meats, grilled fish and cheese.

