



Château Labarthe

BORDEAUX
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Viticulteurs depuis 3 générations, la famille Cardarelli possède le Château Labarthe, à Massugas en Gironde. Le vignoble est situé en quasi-totalité sur un plateau à 110 m d'altitude, ce qui permet un ensoleillement total et continu. Le terroir de hauts plateaux est à l'origine de la richesse et de la finesse qui distinguent les vins.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 60 hectares

Nature des sols : Argilo-calcaire et boulbène.

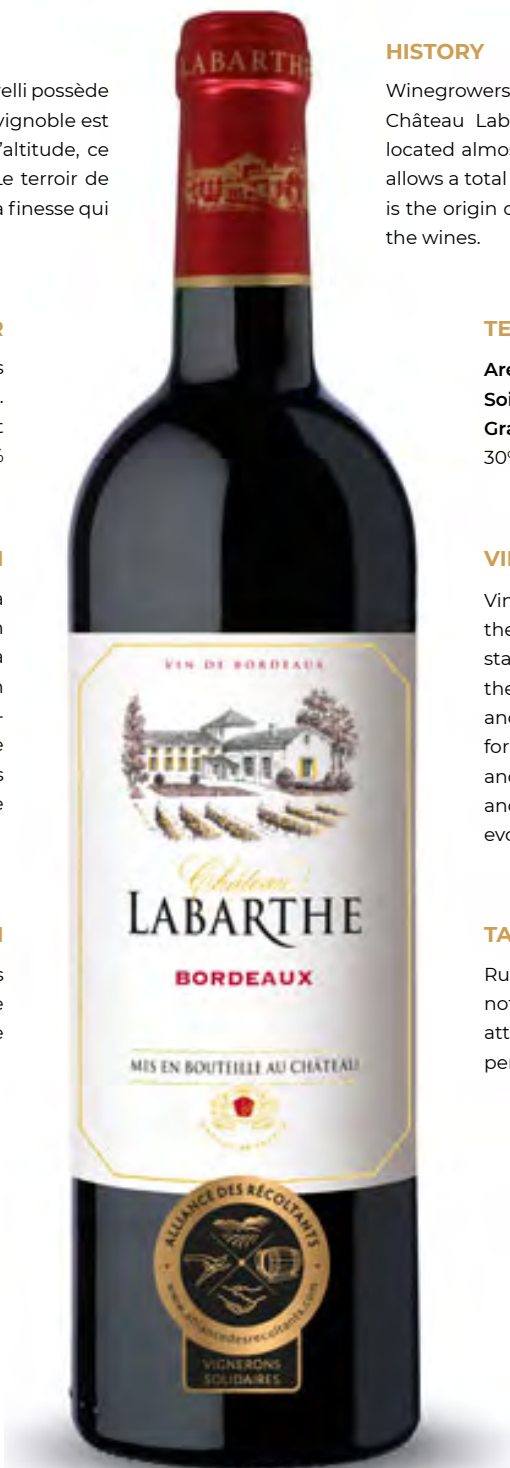
Encépagement : Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 30%

VINIFICATION

Vinification en cuves inox. Refroidissement de la vendange à l'aide d'un groupe mobile. Macération en cuves inox pendant une semaine à 10-12°C à l'aide de serpentins et brassages. Départ en fermentation et maintien des températures à 25°-28°C pendant un mois et oxygénation, ensuite écoulage et décuvage. Le vin est soutiré plusieurs fois et régulièrement dégusté, analysé pour suivre son évolution.

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis. Nez de fruits mûrs, fruits rouges, notes de sous-bois. En bouche, attaque souple, tanins souples et ronds, bonne persistance aromatique.



HISTORY

Winegrowers for 3 generations, Cardarelli family owns Château Labarthe, in Massugas, Gironde. The vineyard is located almost entirely on a plateau at 110m altitude, which allows a total and continuous sunshine. The of high plateaus is the origin of the richness and the finesse that distinguish the wines.

TERROIR'S SECRETS

Area: 60 hectares

Soil: Clay limestone and boulbène

Grape Varieties: Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 30%

VINIFICATION

Vinification in stainless steel tanks. Cooling of the harvest with a mobile unit. Maceration in stainless steel tanks for one week at 10-12°C with the help of coils and stirring. Fermentation starts and temperatures are maintained at 25°-28°C for one month, followed by oxygenation, run-off and devatting. The wine is racked several times and regularly tasted and analyzed to follow its evolution.

TASTING

Ruby red color. Nose of ripe fruits, red fruits, notes of undergrowth. On the palate, supple attack, supple and round tannins, good aromatic persistence.



CONTACTEZ-NOUS

✉ contact@alliancedesrecoltants.com

☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR



alliancedesrecoltants.com



[alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)



[Alliance des Récoltants](https://www.facebook.com/Alliance des Récoltants)



[Alliance des Récoltants](https://www.youtube.com/Alliance des Récoltants)