

FR



# CHÂTEAU Farluret

La fraîcheur d'un Barsac

Barsac Sauternes

“

Très ancienne propriété située sur le plateau très qualitatif du Haut-Barsac, Farluret passe dans les mains de la famille Lamothe en 1976 suite à la disparition du grand-père maternel. La superficie du domaine s'est 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'éclat et une minéralité très rafraichissante. A noter que 2017 marquera nos 1er pas dans l'aventure bio. Nous nous autorisons à penser que cette conduite de vignoble révèle le réel potentiel de ce magnifique terroir.

”

### Encépagement

70% Sémillon  
25% Sauvignon  
5% Muscadelle

### Terroir

Sol : argiles rouges calcaires  
Sous-sol : argiles et roches dures

### Age des vignes et densité

40 ans  
7 500 pieds/ha

### Protection du vignoble

Technique agréée biologique et  
beaucoup d'observation

### Conduite du vignoble

Taille courte en éventail  
Eclaircissage de printemps  
Enherbement  
Fumure organique à base de  
compost végétaux



### Récolte et rendement

Manuelle 3 à 6 passages  
10 à 12 hl/ha

### Vinification

En fût de chêne dont 50% neufs

### Élevage

18 à 22 mois selon millésime  
avec ouillages réguliers et  
soutirages peu fréquents

### Mise en bouteille

5 à 10 000 bouteilles  
avec notre matériel

### Distribution

Particulier - Caviste - Restaurant -  
Petit négoce - Exploitation

## Conseils de dégustation

8 à 10 °C au moment du service

“ “ Ce grand terroir offre des vins éclatants, nerveux, fins mais toutefois bien structurés. Les accords mets et vins privilégiés sont plutôt en début de repas. Apéritif, foie poêlé, poisson en sauce, coquilles Saint-Jacques. 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. ” “