



DANIELLE ET RICHARD DUBOIS

Vignerons Œnologues : Château Bertinat Lartigue

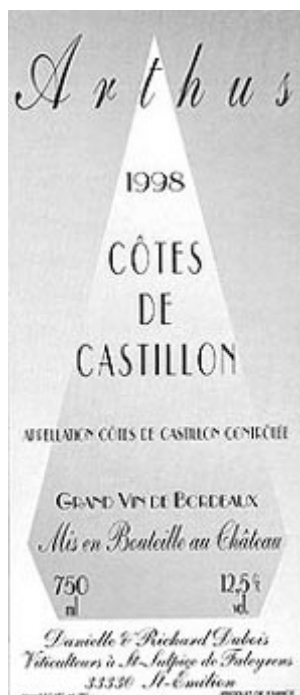
St. Sulpice De Faleyrens 33330 St. EMILION France

☎:0557247275 Fax:05 57744543

Courriel:DUBRICRU@AOL.COM

ARTHUS

“ GRAND CRU ” DES CÔTES DE CASTILLON



C

Le cru voit son origine pour une grande part sur la commune de Ste Colombe, joli petit village vallonné au coeur du vignoble castillonnais.

Les charmantes collines de Ste Colombe sont la prolongation des superbes coteaux qui sont à la base des plus grands crus classés de St. EMILION!...

Rien de moins étonnant alors que ce cru soit destiné à être le joyau de notre exploitation (d'où la symbolique du diamant sur l'étiquette...).

Notre ARTHUS est le condensé et la synthèse de notre conception du vin, le mot ARTHUS en lui même est tout un programme toute une emblématique:

L'origine, le mot "artis"

qui en latin signifie ART.

La fin voir la finalité est la

consonance de Petrus cru célèbre, s'il en est, de Pomerol, évoqué ici non pas par hasard mais parce qu'il est le lieu, lors d'un stage de vinification en vue de l'obtention du diplôme d'œnologues, de la rencontre entre Danielle et Richard!...

Enfin la consonance générale proche d'ARTHUR, prénom du premier né de Danielle et Richard!...

Vin complexe et charnu, vin de longue garde, vin chaleureux, il sera se dévoiler au plus patient d'entre vous!

FICHE TECHNIQUE

CEPAGES: très variables, cabernet de 7 à 30%, merlot de 93 à 70%.

SOLS: Plateaux calcaires, sables, coteaux argilo-calcaire prolongation des Gd. Crus Classés de St. EMILION.

PRODUCTION: de 0 à 12000 Bles. selon le potentiel de chaque millésime.

ELEVAGE EN FUT NEUF: de 10 à 18 mois.

CONSERVATION: garde de 15 à 30 ans.

DEGUSTATION: au delà de 10 ans.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE: Comme pour notre Orisse du Casse il est très difficile de décrire précisément ce cru car il est lui aussi le fruit d'une sélection sévère, des parcelles, des cépages, des fûts...

A ce titre il est lui aussi le résultat d'une dégustation à l'aveugle élevé ensuite en fûts de chêne merrain il présente cependant quelques constantes:

-Une robe pourpre et brillante. typique des sols calcaires.

-Un nez complexe, avec des notes de grillés de fumé, minérales, des notes de fruits rouges qui rappellent souvent le cassis et évoluent vers des notions giboyeuses.

-Une bouche ample, ronde, avec une grande tenue.

L'ensemble de ces caractéristiques impose attention passion et patience pour apprécier ce vin au plus haut de son potentiel!....