

# CHÂTEAU D'ARCOLE

## Une histoire épique

Le Château doit son nom à la Bataille du Pont d'Arcole qui opposa l'armée de Napoléon aux soldats autrichiens dans le nord de l'Italie en 1796. Jean Barthe, soldat de la Garde Napoléonienne et ancêtre des propriétaires, participa à cette victoire historique.

Grâce à quelques pièces d'or offertes par l'Empereur pour s'être marié le même jour que lui, il acquit la première parcelle de vigne de la famille, dans le Bordelais. Depuis plus de deux siècles, la propriété se transmet de génération en génération.

## Un vin fait par des vigneronns

Château d'Arcole est une propriété exploitée par Véronique Barthe et Philippe Gardère.

Par ailleurs vigneronns depuis plus de 20 ans dans l'Entre-Deux-Mers, ils sont aussi propriétaires de l'incontournable Château La Freynelle. Véronique Barthe est responsable de la commercialisation, du marketing et de la communication. Philippe Gardère, œnologue, cultive la vigne et élabore le vin.



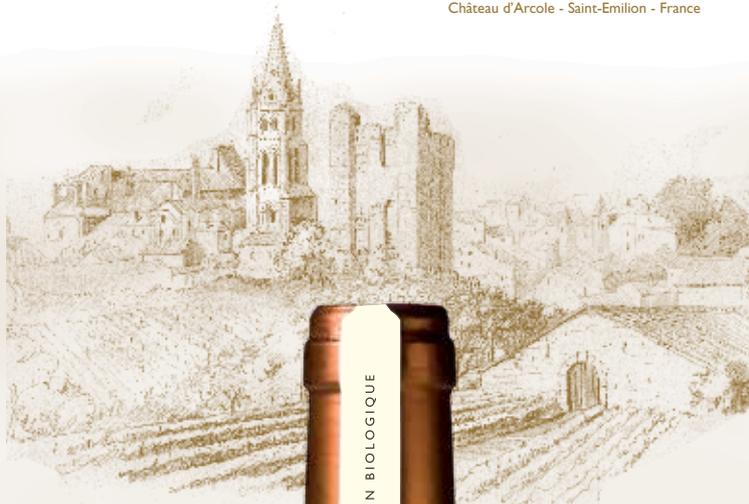
## Une appellation prestigieuse

Au cœur du prestigieux terroir de Saint-Emilion dans le Bordelais, le Château d'Arcole étend ses vignes sur 5 hectares plantés à 70 % de Merlot et 30 % de Cabernet Sauvignon.

Situé sur la commune de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, dans la juridiction définie en 1289 par Edouard I<sup>er</sup> d'Angleterre, il porte l'appellation Saint-Emilion Grand Cru et répond à des critères de production spécifiques.

## Un vin à déguster

Château d'Arcole possède une robe pourpre, soutenue et profonde. Le nez se caractérise par des arômes très intenses de fruits rouges (cassis, mûre), avec des notes toastées et grillées. La bouche est suave, ample, charmeuse. Fin et élégant, il s'apprécie jeune sur le fruit mais sa structure charpentée permet de le laisser vieillir quelques années en cave.



# CHÂTEAU D'ARCOLE



## A la vigne

Cultivé en agriculture biologique dès les années 1960, c'est le plus ancien vignoble de Saint-Emilion engagé dans une démarche environnementale.

Au sol vierge et unique, il se concentre sur une seule parcelle autour de son château. La propriété garantit par son label officiel de Vin Biologique la qualité et la constance de sa démarche. Aucun désherbant ni pesticide ne sont utilisés. Le sol est intégralement travaillé par des labours légers pour maîtriser la pousse de l'herbe. Seuls des produits naturels servent à la protection du vignoble, qui est de plus certifié en Biodynamie depuis 2012. Ebourgeonnage, effeuillage, vendange en vert : ces techniques viticoles permettent de limiter le rendement, d'aérer les grappes et ainsi de favoriser les défenses naturelles de la vigne contre les maladies.



## Au chai

La vieille ferme du siècle dernier a été entièrement rénovée. Elle abrite maintenant un chai moderne et technique. La vinification est réalisée dans de petites cuves rotatives en inox. L'extraction de la couleur et des tanins est douce et lente. En fin de fermentation, les vins sont écoulés par gravité directement en barrique. Aucune pompe n'est utilisée lors des vinifications afin d'obtenir une plus grande finesse. L'élevage en barrique dure de 14 à 18 mois selon le millésime. La mise en bouteille a lieu au printemps suivant sans filtration.

## Une démarche éco-responsable

Illustrés par l'image symbolique de l'abeille, la préservation de l'environnement et le développement durable sont présents à chaque étape de la vie du Château d'Arcole.

- › La bouteille est allégée de 10 % afin de diminuer le bilan carbone.
  - › La capsule en aluminium 100 % recyclable est teintée avec une encre naturelle.
  - › L'étiquette en papier recyclé est imprimée en taille-douce. C'est un procédé de haute qualité datant du XV<sup>e</sup> siècle, qui permet d'utiliser des encres à l'eau.
  - › Le carton a reçu un prix de l'innovation. La qualité de son papier et son montage sans colle le rendent 100 % recyclable.
- › Ce document de communication est imprimé sur un papier 100 % recyclé.

## SAINT-EMILION GRAND CRU

*Véronique Barthe et Philippe Gardère, vigneronns*

SCEA Napoléon

La Tripaudière - 33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens  
Tél : +33 (0)5 57 84 55 90 / Fax : +33 (0)5 57 74 96 57

contact@chateaudarcole.com / www.chateaudarcole.com