

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MÉDOC

Grand Vin de Bordeaux 2018

PRODUCCIÓN

Denominación Médoc Controlada

Región: Viñedo situado en la orilla izquierda del estuario de Gironde.

Variedades de uva: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.



Suelo: Arenoso y pedregoso.



Clima oceánico y templado.

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a 30-32°C / 86-90°F con un remontado diario – maceración larga (3 semanas) – fermentación.



Crianza: parcialmente criado en madera durante 3 meses.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

👁️ Rojo profundo con reflejos violeta.



De nariz intensa, donde se combinan deliciosas notas afrutadas (casis), avainilladas y especiadas.



Buena concentración en boca, con taninos presentes y bien integrados en un final persistente y con un delicado sabor a madera.



Carnes rojas, presa, quesos.
Servir entre 16°C y 18°C / 60°F y 65°F.

PREMIOS

- Medalla de Bronce – Japan Wine Challenge 2020 - Añada 2019
- Medalla de Plata / 90 puntos – Decanter World Wine Awards 2019 – Añada 2018
- Medalla de Oro – Prague Wine Trophy award 2018 – República Checa – Añada 2016
- Medalla de Plata – Grand Prix 2018 Vinex – República Checa – Añada 2016
- Medalla de Plata – Grand Prix 2016 Vinex – República Checa – Añada 2014
- Medalla de Plata – International Wine Challenge 2014 – Reino Unido – Añada 2012



Léobourg

Desde la década de 1900 nuestra cuvée de Médoc recibe el nombre de Léobourg por los Hauts Bourgs (aldeas altas), lo que significa que las uvas se recogen en los viñedos más elevados de la denominación.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

