



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

1725 Bordeaux Reserve 2018

Marques Historiques



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée

Région : Issu des terroirs situés principalement sur les rives de la Garonne et de la Dordogne

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Sol : Graves, argilo-calcaire

Climat : Océanique, tempéré et humide

Vinification : Extraction maîtrisée – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (2 ou 3 semaines) – fermentation malolactique – élevage sur lies en cuves

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur : Rouge cerise profond et brillant.

Nez : Riche et intense avec beaucoup d'arômes de baies rouges (groseille, fraise des bois). A l'agitation des notes épicées et mentholées apparaissent.

Bouche : Bel équilibre avec des tanins fondus et une finale longue et ample.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Fromages, charcuterie, viandes rouges, volaille – Servir à 18°C.

Commentaires : Nez fin et élégant, mêlant des arômes de fruits rouges et d'épices, typiques de l'appellation Bordeaux. Charmeur, ce vin est déjà prêt à être dégusté, mais sa structure lui permet un vieillissement de 2 à 3 années.

Médailles : Médaille de Bronze – HK General Chamber of Wine & Spirits 2017- HK 2017-millésime 2015

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

1725 Bordeaux Reserve 2014

Marques Historiques



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée

Région : Issu des terroirs situés principalement sur les rives de la Garonne et de la Dordogne

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Sol : Graves, argilo-calcaire

Climat : Océanique, tempéré et humide

Vinification : Extraction maîtrisée – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (2 ou 3 semaines) – fermentation malolactique – élevage sur lies en cuves

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur : Rouge grenat aux reflets pourpres.

Nez : Explosif, dominé par des notes de baies rouges et de confiture de fraise. A l'agitation des notes épicées et de délicates notes de violette apparaissent.

Bouche : Bel équilibre avec des tanins fondus et une finale longue et ample.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Fromages, charcuterie, viandes rouges, volaille – Servir à 18°C.

Commentaires : Nez fin et élégant, mêlant des arômes de fruits rouges et d'épices, typiques de l'appellation Bordeaux. Charmeur, ce vin est déjà prêt à être dégusté, mais sa structure lui permet un vieillissement de 2 à 3 années.

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

1725 Bordeaux Reserve 2013

Marques Historiques



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée

Région : Issu des terroirs situés principalement sur les rives de la Garonne et de la Dordogne

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Sol : Graves, argilo-calcaire

Climat : Océanique, tempéré et humide

Vinification : Extraction maîtrisée – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (2 ou 3 semaines) – fermentation malolactique – élevage sur lies en cuves

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur : Rouge cerise.

Nez : Fin et élégant avec des arômes de baies rouges (fraise des bois, cerise). A l'agitation, des notes épicées apparaissent.

Bouche : Bel équilibre, rond et souple en bouche avec une finale longue et harmonieuse.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Fromages, charcuterie, viandes rouges, volaille – Servir à 18°C.

Commentaires : Nez fin et élégant, mêlant des arômes de fruits rouges et d'épices, typiques de l'appellation Bordeaux. Charmeur, ce vin est déjà prêt à être dégusté, mais sa structure lui permet un vieillissement de 2 à 3 années.

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

1725 Bordeaux Reserve 2012

Marques Historiques



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée

Région : Issu des terroirs situés principalement sur les rives de la Garonne et de la Dordogne

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Sol : Graves, argilo-calcaire

Climat : Océanique, tempéré et humide

Vinification : Extraction maîtrisée – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (2 ou 3 semaines) – fermentation malolactique – élevage sur lies en cuves

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur : Grenat intense aux reflets pourpres.

Nez : Riche, puissant, avec beaucoup d'arômes de fruits rouges (cerise, framboise) et de délicates notes épicées (cannelle, poivre noir).

Bouche : Un Bordeaux classique, ample et structuré en bouche avec une finale longue et aromatique.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Fromages, charcuterie, viandes rouges, volaille – Servir à 18°C.

Commentaires : Nez fin et élégant, mêlant des arômes de fruits rouges et d'épices, typiques de l'appellation Bordeaux. Charmeur, ce vin est déjà prêt à être dégusté, mais sa structure lui permet un vieillissement de 2 à 3 années.

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

1725 Bordeaux Reserve 2011

Marques Historiques



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée

Région : Issu des terroirs situés principalement sur les rives de la Garonne et de la Dordogne

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Sol : Graves, argilo-calcaire

Climat : Océanique, tempéré et humide

Vinification : Extraction maîtrisée – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (2 ou 3 semaines) – fermentation malolactique – élevage sur lies en cuves

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur : Rubis intense.

Nez : Une explosion de fruits (cassis, myrtille) mêlée à des notes d'épices et de réglisse à l'agitation.

Bouche : Un Bordeaux classique, à la fois structuré, bien équilibré et long en bouche.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Fromages, charcuterie, viandes rouges, volaille – Servir à 18°C.

Commentaires : Nez fin et élégant, mêlant des arômes de fruits rouges et d'épices, typiques de l'appellation Bordeaux. Charmeur, ce vin est déjà prêt à être dégusté, mais sa structure lui permet un vieillissement de 2 à 3 années.

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.

1725 Bordeaux Reserve

MEDAILLES :

- **Sélections Mondiales Montréal 2002 (Canada)**
«Mention Découverte » (*millésime 2000*)
- **Concours des Grands Vins de France - Macon 2002 (France)**
«Médaille de Bronze » (*millésime 2000*)
- **Hong Kong International Wine Challenge 2001 (Hong Kong)**
« Distinction » (*Millésime 1999*)
- **Challenge International 2000 (France)**
« Médaille de Bronze » (*Millésime 1998*)
- **Concours Mondial du Vin 2000 (Belgique)**
« Médaille d'Argent » (*Millésime 1998*)
- **Concours de Mâcon 1998 (France)**
« Médaille de Bronze » (*Millésime 1996*)
- **Vinalies 1998 (France)**
« Médaille de Bronze » (*Millésime 1996*)