



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

French Tom Reserve Bordeaux 2017

Marques Historiques



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée.

Région : Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde.

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

Sol : Graves, argilo-calcaire.

Climat : Océanique, tempéré et humide.

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (3 semaines) – fermentation malolactique – élevage (50% en chêne américain, 50% en chêne français) pendant 3 mois.

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 intense et brillant.

Nez : Très expressif avec beaucoup d'arômes de fruits frais mûrs (framboise, fraise) et des arômes toasté.

Bouche : Bel équilibre, harmonieux, doté d'une belle texture et d'une longue finale fruitée.

P
R
A
T
I
Q
U
E

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

Commentaires : Vin très flatteur, bien équilibré avec des tanins fondus et beaucoup d'arômes fruités. Riche et opulent en bouche, il se marie parfaitement avec des viandes rouges et des fromages affinés.

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

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



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

French Tom Reserve Bordeaux 2015

Marques Historiques



Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée.

Région : Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde.

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

Sol : Graves, argilo-calcaire.

Climat : Océanique, tempéré et humide.

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (3 semaines) – fermentation malolactique – élevage (50% en chêne américain, 50% en chêne français) pendant 3 mois.

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

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Couleur : Rouge intense et brillant.

Nez : Très expressif avec beaucoup d'arômes de fruits frais mûrs (framboise, fraise) et des arômes toasté.

Bouche : Bel équilibre, harmonieux, doté d'une belle texture et d'une longue finale fruitée.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

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

Commentaires : Vin très flatteur, bien équilibré avec des tanins fondus et beaucoup d'arômes fruités. Riche et opulent en bouche, il se marie parfaitement avec des viandes rouges et des fromages affinés.

P
R
A
T
I
Q
U
E

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

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



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

French Tom Reserve Bordeaux 2014

Marques Historiques



Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée

Région : Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Sol : Graves, argilo-calcaire

Climat : Océanique, tempéré et humide

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (3 semaines) – fermentation malolactique – élevage en barriques (30% neuves) pendant 12 mois

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

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Couleur : Rouge rubis.

Nez : Intense, mêlant des arômes de baies rouges à des notes de cacao et de réglisse au second nez.

Bouche : Bel équilibre avec des tanins présents mais soyeux et une finale fruitée et épicée.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Mets et vin : Fromages, viandes rouges, volailles – Servir entre 16 et 18°C.

Commentaires : Vin riche et concentré, dominé par des arômes de fruits (cassis, griotte), mêlés à des notes vanillées, épicées (poivre noir) et toastées (pain grillé, café, tabac). Un très beau vin.

P
R
A
T
I
Q
U
E



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

French Tom Reserve Bordeaux 2013

Marques Historiques



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée

Région : Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Sol : Graves, argilo-calcaire

Climat : Océanique, tempéré et humide

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (3 semaines) – fermentation malolactique – élevage en barriques (30% neuves) pendant 12 mois

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 intense aux reflets pourpres.

Nez : A la fois élégant et intense, dominé par des arômes de fruits noirs, mêlés à des notes toastées et épicées à l'agitation.

Bouche : Belle structure avec des tanins présents mais soyeux. Bien équilibré, il évolue vers une finale fruitée et épicée.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Fromages, viandes rouges, volailles – Servir entre 16 et 18°C.

Commentaires : Vin riche et concentré, dominé par des arômes de fruits (cassis, griotte), mêlés à des notes vanillées, épicées (poivre noir) et toastées (pain grillé, café, tabac). Un très beau vin.

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

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

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

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