



**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725

## M de Magnol 2019 Haut-Médoc



**P  
R  
O  
D  
U  
C  
T  
I  
O  
N**

**Classification :** Appellation Haut Médoc Contrôlée

**Région :** Vignoble proche de Bordeaux, situé sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde

**Cépages :** 45% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

**Sol :** Sablonneux et graveleux

**Climat :** Océanique, tempéré et humide

**Vinification :** Eraflage et foulage des raisins – fermentation alcoolique avec délestage et remontage quotidien – contrôle des températures et apport d'oxygène - longue macération (2 à 3 semaines) - fermentation malolactique – élevage en bois français 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 et brillant.

**Nez :** Intenses arômes de fruits rouges (cerise, framboise) complétés par de douces notes vanillées.

**Bouche :** Harmonieuse, souple, bien équilibrée. Les tannins sont veloutés, la finale est longue et exquise sur le fruit. M de Magnol Haut Médoc est un vin fruité, juteux et très élégant.

**P  
R  
A  
T  
I  
Q  
U  
E**

**Mets et vin :** Entrecôte à la Bordelaise, risotto aux champignons, bœuf aux oignons à l'Asiatique, fromages affinés, desserts aux fruits rouges ou au chocolat noir. Servir entre 16°C et 18°C.

**Médailles :** A venir

**E  
N  
G  
A  
G  
E  
M  
E  
N  
T**



**Certifications :** Depuis de nombreuses années, Barton & Guestier est engagé dans différentes démarches de développement durable. En effet Château Magnol a bénéficié de la certification ISO 14001 en 2013, qui concerne des préoccupations telles que la gestion des terres, l'eau et sa qualité, l'énergie, l'empreinte carbone, la gestion des déchets, la sécurité et la santé. Cette transition vers une agriculture plus respectueuse et raisonnée se poursuit lorsqu'au passage en millésime 2016, Château Magnol obtient la certification Haute Valeur Environnementale de niveau III. Ce niveau est l'un des plus stricts en matière de certifications environnementales pour les exploitations agricoles. Ainsi M de Magnol est certifié HVE3 et privilégie les normes durables mises en place à Château Magnol et justifie que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement est réduite au minimum.

Rejoignez-nous sur Facebook : [www.facebook.com/bartonguestier](http://www.facebook.com/bartonguestier)

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