

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725


BORDEAUX 2020

PRODUCTION

Appellation Bordeaux Contrôlée

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

Cépages : 93% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon.

 Sol : Graves, argilo-calcaire.

 Climat océanique et tempéré.


Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (3 semaines) – fermentation malolactique.


 Elevage : Partiellement élevé sous bois pendant 6 mois.


Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Rouge pourpre profond.

 Intense, mêlant des arômes de fruits rouges et de fruits noirs (groseille, cerise, cassis) à de jolies notes épicées et mentholées.

 Bien équilibrée avec des tanins soyeux et une finale longue (notes fruitées et épicées)

 Viandes rouges, pâtés, fromages.
Servir entre 16°C et 18°C.

AWARDS

Médaille d'Argent – Cathay HK International Wine & Spirit Competition 2021 – Millésime 2019

Médaille d'Or – Grand Prix 2021 VINEX – Prague – Millésime 2019

Médaille de Bronze – International Wine Challenge 2020 – Millésime 2018

Médaille de Bronze – Cathay Pacific HKIWSC 2020 – Millésime 2018

89 Points Ultimate Wine Challenge – Juin 2020 – Millésime 2018

Commended Award – The International Wine Challenge 2019 – UK – Millésime 2017

87 points – Ultimate Wine Challenge 2019 – USA – Millésime 2017

Médaille d'Or – Prague Wine Trophy award 2018 – Rép. Tchèque – Millésime 2016

Médaille de Bronze – Cathay Pacific – Hong Kong International W&S C. – Millésime 2016

Médaille d'Or – Best of show Bordeaux in retail – Dégustation de printemps 2017 Mundus Vini – Millésime 2015



Cuvée Rambaud

Cette cuvée rend hommage à Germain Rambaud, le premier maître de chai de Thomas Barton.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

