

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MARGAUX


Grand Vin de Bordeaux
2019

PRODUCTION

Appellation Margaux Contrôlée

Région : Vignoble situé à une vingtaine de kilomètres au nord de Bordeaux. C'est l'appellation la plus méridionale du Médoc.

Cépages : 52% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot.

 Sol : Croupes de graves fines d'origine Garonnaise.

 Climat océanique et tempéré.


Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique conduite à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (3 semaines) – fermentation malolactique.


 Elevage : En barriques pendant 8 mois.


Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Grenat profond et brillant.

 Nez complexe, mêlant des arômes de fruits noirs à de délicates notes de réglisse et de vanille.

 Bouche généreuse dotée d'une texture souple et de tanins onctueux. Une finale fruitée, ronde et savoureuse.

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

AWARDS

Médaille d'Argent – Decanter 2021 – Millésime 2019
Médaille d'Or – Grand Prix 2021 VINEX – Prague – Millésime 2016
Médaille d'Argent – Decanter 2020 – Millésime 2018
Approuvé par Gault & Millau – 2020 – Millésime 2016
Médaille de Bronze – Japan Wine Challenge 2017 – Millésime 2015
Médaille d'Or – Berliner Wein Trophy 2016 – Millésime 2012



Terrasses des Dames

Notre Margaux, vin féminin par excellence, est produit sur un sol en empilement de strates appelé « terrasses », reconnu pour produire des vins élégants.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

