

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## MÉDOC

### Grand Vin de Bordeaux 2018

#### PRODUCTION

Appellation Médoc Contrôlée

Région : Vignoble situé sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde.

Cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.



Sol: Sableux et graveleux.



Climat océanique et tempéré.

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



Elevage : Partiellement élevé sous bois pendant 3 mois.

Format disponible : 75cl.

#### DEGUSTATION

👁 Rouge profond aux reflets violets.



Nez intense où se mêlent de belles notes fruitées (cassis), vanillées et épicées.



Belle concentration en bouche, avec des tanins présents et bien intégrés sur une finale persistante et finement boisée.



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

#### AWARDS

- Médaille de Bronze – Japan Wine Challenge 2020 – Millésime 2018
- Médaille d'Argent / 90 points – Decanter World Wine Awards 2019 – Millésime 2018
- Médaille d'Or – Prague Wine Trophy award 2018 – Rép. Tchèque – Millésime 2016
- Médaille d'Argent – Grand Prix 2018 Vinex – Rép. Tchèque – Millésime 2016
- Médaille d'Argent – Grand Prix 2016 Vinex – Rép. Tchèque – Millésime 2014
- Médaille d'Argent – International Wine Challenge – 2014 Royaume-Uni – Millésime 2012



**Léobourg**

*Depuis les années 1900, notre cuvée de Médoc porte le nom de Léobourg pour les Hauts Bourgs (Hauts Villages) signifiant que les raisins sont récoltés dans les vignobles les plus élevés de l'appellation.*

**B&G**



Enjoy our quality responsibly

[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)

