

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## SAINT-EMILION

Grand Vin de Bordeaux  
2020

### PRODUCTION

Appellation Saint-Emilion Contrôlée


Région : Vignoble situé sur la rive droite de la Dordogne, près de Libourne et de Pomerol.

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

 Sol : Sol argilo-calcaire, sable ou graves.


 Climat océanique et tempéré.


Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique conduite à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (2 ou 3 semaines) – fermentation malolactique.


 Elevage : Partiellement élevé sous bois pendant 3 mois.


Format disponible : 75cl.

### DEGUSTATION

 Rouge cerise profond.

 Bouquet séduisant dominé par des notes de fruits noirs et rouges (mûres, cerise noire, confiture de fraise).

 Bouche succulente et élégante avec des tanins soyeux. Une finale chaleureuse, dominée par le fruit.

 Viandes grillées et rôties, volailles, gibier, fromages.  
Servir entre 16°C et 18°C.

### AWARDS

Médaille de Bronze – Decanter 2021 – Millésime 2019

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

Médaille de Bronze – Japan Wine Challenge 2020 – Millésime 2018

Médaille de Bronze – Decanter 2020 – Millésime 2018

Approuvé par Gault & Millau – 2020 – millésime 2018

Médaille d'Argent – Cathay Pacific – Hong Kong International W&S C. – Millésime 2017

Médaille d'Or – Mundus Vini 2015 Allemagne

Médaille d'Argent – Vienna International Wine Challenge 2015 Autriche – Millésime 2013

Médaille d'Argent – Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition 2018



### Roi Chevalier

Depuis les années 1900, notre cuvée de Saint-Emilion porte le nom de Roi Chevalier, en référence à Edouard III, roi d'Angleterre et Duc d'Aquitaine au début du XIVème siècle.



# B&G

Enjoy our quality responsibly

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

