

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MEDOC Grand Vin de Bordeaux 2021

PRODUCCIÓN

Denominación Médoc Controlada

Región: Viñedo situado en la orilla izquierda del estuario de Gironda.

Varietades de uva: 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot.



Suelo: Arenoso y pedregoso.



Clima oceánico y templado.

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a 30-32°C / 86-90°F con un remontado diario – maceración larga (3 semanas) – fermentación.



20 Crianza: parcialmente criado en madera durante 3 meses.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

👁️ Rojo profundo con reflejos violeta.



De nariz intensa, donde se combinan deliciosas notas afrutadas (casis), avainilladas y especiadas.



Buena concentración en boca, con taninos presentes y bien integrados en un final persistente y con un delicado sabor a madera.



Carnes rojas, presa, quesos.

Servir entre 16°C y 18°C / 60°F y 65°F.

PREMIOS

Medalla de Oro – Grand Prix 2021 VINEX – Prague - Añada 2018

Medalla de Bronce – Japan Wine Challenge 2020 - Añada 2019

Medalla de Plata / 90 puntos – Decanter World Wine Awards 2019 – Añada 2018

Medalla de Oro – Prague Wine Trophy award 2018 – República Checa – Añada 2016

Medalla de Plata – Grand Prix 2018 Vinex – República Checa – Añada 2016

Medalla de Plata – Grand Prix 2016 Vinex – República Checa – Añada 2014



Léobourg

Desde la década de 1900 nuestra cuvée de Médoc recibe el nombre de Léobourg por los Hauts Bourgs (aldeas altas), lo que significa que las uvas se recogen en los viñedos más elevados de la denominación.

B&G



Alto Valor Ambiental



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

