



Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Les Charmes de Magnol Médoc 2015



Les Charmes de Magnol Médoc est élaboré par l'équipe de vinificateurs de Barton & Guestier qui ont soigneusement sélectionné des parcelles sur l'appellation Médoc. Celles-ci favorisent l'expression des 2 cépages majeurs de Bordeaux : le Cabernet Sauvignon et le Merlot.

La présentation de la bouteille est à la fois traditionnelle et moderne.

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification: Appellation Médoc Contrôlée

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

Cépages: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Sol: Sable et graves

Climat: Océanique, tempéré et humide

Vinification: Foulage des raisins – fermentation alcoolique en cuves à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (3 semaines) – fermentation malolactique en cuves – élevé en barriques (chêne français) pendant 6 mois

Viticulture: Sélection minutieuse des raisins. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur: Rouge cerise profond.

Nez: Fruité, mêlant beaucoup d'arômes de fruits rouges et noirs (groseille, cerise noire) à de délicates notes de menthe et de réglisse.

Bouche: Riche, harmonieuse, fruitée avec des tanins présents et mûrs et une finale persistante.

P
R
A
C
T
I
Q
U
E

Mets et vins: Risotto aux champignons, pâtes, canard grillé, fromages corsés et desserts au chocolat – Servir à 18°C.

Commentaires: Nez très parfumé et délicat où se mêlent des notes fruitées, boisées et épicées.

Médailles : Médaille Bronze- HK General Chamber of Wine & Spirits 2017- HK (millésime 2014)

Médaille Bronze – IWC 2016 – UK (millésime 2014)

Revue de presse : TOP 100 Bordeaux 2013 / Bordeaux Für Alle – Germany (millésime 2010)

« Recommandé » - International Wine Challenge 2010 – Royaume Uni (millésime 2008)

Sélectionné dans le Guide Hachette 2016 – Millésime 2012

85 points – Ultimate Wine Challenge 2013 – Millésime 2011

Noté 85 dans le Guide d'Achat du Wine Enthusiast – Juin 2010 – USA (millésime 2006)

★ ★ ★ – noté par Sean Wood – The Chronicle Herald – Avril 2013 – Canada (millésime 2009)

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.



Barton & Guestier
— DEPUIS 1725 —

Les Charmes de Magnol Médoc 2014



Les Charmes de Magnol Médoc est élaboré par l'équipe de vinificateurs de Barton & Guestier qui ont soigneusement sélectionné des parcelles sur l'appellation Médoc. Celles-ci favorisent l'expression des 2 cépages majeurs de Bordeaux : le Cabernet Sauvignon et le Merlot. La présentation de la bouteille est à la fois traditionnelle et moderne.

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification: Appellation Médoc Contrôlée

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

Cépages: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Sol: Sable et graves

Climat: Océanique, tempéré et humide

Vinification: Foulage des raisins – fermentation alcoolique en cuves à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (3 semaines) – fermentation malolactique en cuves – élevé en barriques (chêne français) pendant 6 mois

Viticulture: Sélection minutieuse des raisins. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur: Rubis avec beaucoup de brillance.

Nez: Explosif avec de belles notes de fruits noirs mûrs. De belles notes toastées et épicées apparaissent à l'agitation.

Bouche: Bel équilibre en bouche, très fruitée avec une longue finale épicée.

P
R
A
C
T
I
Q
U
E

Mets et vins: Risotto aux champignons, pâtes, canard grillé, fromages corsés et desserts au chocolat – Servir à 18°C.

Commentaires: Nez très parfumé et délicat où se mêlent des notes fruitées, boisées et épicées.

Médailles : Médaille Bronze- HK General Chamber of Wine & Spirits 2017- HK (millésime 2014)

Médaille Bronze – IWC 2016 – UK (millésime 2014)

Revue de presse : TOP 100 Bordeaux 2013 / Bordeaux Für Alle – Germany (millésime 2010)

« Recommandé » - International Wine Challenge 2010 – Royaume Uni (millésime 2008)

Sélectionné dans le Guide Hachette 2016 – Millésime 2012

85 points – Ultimate Wine Challenge 2013 – Millésime 2011

Noté 85 dans le Guide d'Achat du Wine Enthusiast – Juin 2010 – USA (millésime 2006)

★ ★ ★ – noté par Sean Wood – The Chronicle Herald – Avril 2013 – Canada (millésime 2009)

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.



Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Les Charmes de Magnol Médoc 2013



Les Charmes de Magnol Médoc est élaboré par l'équipe de vinificateurs de Barton & Guestier qui ont soigneusement sélectionné des parcelles sur l'appellation Médoc. Celles-ci favorisent l'expression des 2 cépages majeurs de Bordeaux : le Cabernet Sauvignon et le Merlot.

La présentation de la bouteille est à la fois traditionnelle et moderne.

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification: Appellation Médoc Contrôlée

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

Cépages: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Sol: Sable et graves

Climat: Océanique, tempéré et humide

Vinification: Foulage des raisins – fermentation alcoolique en cuves à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (3 semaines) – fermentation malolactique en cuves – élevé en barriques (chêne français) pendant 6 mois

Viticulture: Sélection minutieuse des raisins. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur: Rubis profond.

Nez: Nez fruité et riche avec beaucoup d'arômes de fruits rouges et des notes de réglisse et d'épices au second nez.

Bouche: Bel équilibre en bouche, harmonieux avec une belle structure tannique. Finale longue fruitée et épicée.

P
R
A
C
T
I
Q
U
E

Mets et vins: Risotto aux champignons, pâtes, canard grillé, fromages corsés et desserts au chocolat – Servir à 18°C.

Commentaires: Nez très parfumé et délicat où se mêlent des notes fruitées, boisées et épicées.

Médailles : **TOP 100 Bordeaux 2013** / Bordeaux Für Alle – Germany (millésime 2010)

« **Recommandé** » - International Wine Challenge 2010 – Royaume Uni (millésime 2008)

Revue de presse : **Sélectionné dans le Guide Hachette 2016** – Millésime 2012

85 points – Ultimate Wine Challenge 2013 – Millésime 2011

Noté 85 dans le Guide d'Achat du Wine Enthusiast – Juin 2010 – USA (millésime 2006)

★ ★ ★ – noté par Sean Wood – The Chronicle Herald – Avril 2013– Canada (millésime 2009)

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.



Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Les Charmes de Magnol Médoc 2012



Les Charmes de Magnol Médoc est élaboré par l'équipe de vinificateurs de Barton & Guestier qui ont soigneusement sélectionné des parcelles sur l'appellation Médoc. Celles-ci favorisent l'expression des 2 cépages majeurs de Bordeaux : le Cabernet Sauvignon et le Merlot.

La présentation de la bouteille est à la fois traditionnelle et moderne.

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification: Appellation Médoc Contrôlée

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

Cépages: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Sol: Sable et graves

Climat: Océanique, tempéré et humide

Vinification: Foulage des raisins – fermentation alcoolique en cuves à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (3 semaines) – fermentation malolactique en cuves – élevé en barriques (chêne français) pendant 6 mois

Viticulture: Sélection minutieuse des raisins. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur: Grenat profond

Nez: Intense et complexe, dominé par des notes de cassis. A l'agitation, de jolies notes de pain grillé apparaissent.

Bouche: Bel équilibre en bouche, harmonieux avec une belle structure tannique. Finale longue et aromatique avec de beaux arômes de fruits et de tabac.

P
R
A
C
T
I
Q
U
E

Mets et vins: Risotto aux champignons, pâtes, canard grillé, fromages corsés et desserts au chocolat – Servir à 18°C.

Commentaires: Nez très parfumé et délicat où se mêlent des notes fruitées, boisées et épicées.

Médailles : **TOP 100 Bordeaux 2013** / Bordeaux Für Alle – Germany (millésime 2010)
« **Recommandé** » - International Wine Challenge 2010 – Royaume Uni (millésime 2008)

Revue de presse : **Sélectionné dans le Guide Hachette 2016** – Millésime 2012

85 points – Ultimate Wine Challenge 2013 – Millésime 2011

Noté 85 dans le Guide d'Achat du Wine Enthusiast – Juin 2010 – USA (millésime 2006)

★ ★ ★ – noté par Sean Wood – The Chronicle Herald – Avril 2013– Canada (millésime 2009)

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.

Les Charmes de Magnol Médoc 2011



Les Charmes de Magnol Médoc est élaboré par l'équipe de vinificateurs de Barton & Guestier qui ont soigneusement sélectionné des parcelles sur l'appellation Médoc. Celles-ci favorisent l'expression des 2 cépages majeurs de Bordeaux : le Cabernet Sauvignon et le Merlot.

La présentation de la bouteille est à la fois traditionnelle et moderne.

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification: Appellation Médoc Contrôlée

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

Cépages: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Sol: Sable et graves

Climat: Océanique, tempéré et humide

Vinification: Foulage des raisins – fermentation alcoolique en cuves à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (3 semaines) – fermentation malolactique en cuves – élevé en barriques (chêne français) pendant 6 mois

Viticulture: Sélection minutieuse des raisins. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur: Rubis intense

Nez: Fin et élégant, mêlant d'intenses arômes de cerise noire et de myrtille à de belles notes de moka et de cacao.

Bouche: Beaucoup de fruits mûrs présents en bouche. La structure tannique est à la fois puissante et soyeuse, évoluant vers une finale à la fois fruitée et épicée.

P
R
A
C
T
I
Q
U
E

Mets et vins: Risotto aux champignons, pâtes, canard grillé, fromages corsés et desserts au chocolat – Servir à 18°C.

Commentaires: Nez très parfumé et délicat où se mêlent des notes fruitées, boisées et épicées.

Médailles : **TOP 100 Bordeaux 2013** / Bordeaux Für Alle – Germany (millésime 2010)

« **Recommandé** » - International Wine Challenge 2010 – Royaume Uni (millésime 2008)

Revue de presse : **85 points** – Ultimate Wine Challenge 2013 – Millésime 2011

Noté 85 dans le Guide d'Achat du Wine Enthusiast – Juin 2010 – USA (millésime 2006)

★ ★ ★ – noté par Sean Wood – The Chronicle Herald – Avril 2013– Canada (millésime 2009)



Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Les Charmes de Magnol Médoc 2010



Les Charmes de Magnol Médoc est élaboré par l'équipe de vinificateurs de Barton & Guestier qui ont soigneusement sélectionné des parcelles sur l'appellation Médoc. Celles-ci favorisent l'expression des 2 cépages majeurs de Bordeaux : le Cabernet Sauvignon et le Merlot.

La présentation de la bouteille est à la fois traditionnelle et moderne.

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification: Appellation Médoc Contrôlée

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

Cépages: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Sol: Sable et graves

Climat: Océanique, tempéré et humide

Vinification: Foulage des raisins – fermentation alcoolique en cuves à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (3 semaines) – fermentation malolactique en cuves – élevé en barriques (chêne français) pendant 6 mois

Viticulture: Sélection minutieuse des raisins. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur: Pourpre intense aux reflets profonds.

Nez: Fruité, développant d'intenses arômes de fruits noirs mûrs, mêlés à des notes poivrées, toastées et torréfiées.

Bouche: Un très beau millésime offrant une belle structure tannique avec des tanins soyeux et beaucoup d'arômes de fruits mûrs.

P
R
A
C
T
I
Q
U
E

Mets et vins: Risotto aux champignons, pâtes, canard grillé, fromages corsés et desserts au chocolat – Servir à 18°C.

Commentaires: Nez très parfumé et délicat où se mêlent des notes fruitées, boisées et épicées.

Médailles : **TOP 100 Bordeaux 2013** / Bordeaux Für Alle – Germany (millésime 2010)

« **Recommandé** » - International Wine Challenge 2010 – Royaume Uni (millésime 2008)

Revue de presse : Noté 85 dans le Guide d'Achat du Wine Enthusiast – Juin 2010 – USA (millésime 2006)

★ ★ ★ – noté par Sean Wood – The Chronicle Herald – Avril 2013 – Canada (millésime 2009)

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.