

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MARGAUX Grand Vin de Bordeaux 2021

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 Weinzeitschrift 2016 – Millésime 2012



Terrasses des Dames

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com



BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

*Notre
sol en
pour*

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

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

