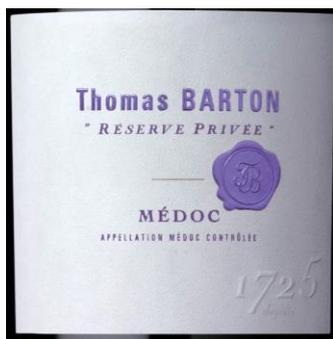




Thomas Barton Réserve Privée Médoc 2018



Ce vin est un hommage à Thomas BARTON qui, aventurier et visionnaire, quitte son Irlande natale, s'installe à Bordeaux et fonde sa maison de vin en 1725. Rapidement il a acquis ses lettres de noblesse dans l'élaboration de Grands Vins. Vers 1746, grâce à son expertise et son savoir-faire, il est le plus important négociant de la place.

Thomas Barton Réserve Privée Médoc est le reflet de son attachement à cette terre d'excellence.

L'habillage, sobre et classique, rappelle ce début de 18^{ème} siècle, avec un « flacon bordelais », une capsule courte, un bouchon long, et une étiquette faisant ressortir le nom du négociant et de l'appellation.

P R O D U C T I O N	<p>Classification : Appellation Médoc Contrôlée</p> <p>Œnologue : Depuis le millésime 2008, Christian Veyry, œnologue reconnue a rejoint le projet et travaille en étroite collaboration avec Laurent Prada et son équipe. Un croisement original des savoir faire à Bordeaux : la qualité sans concession des Grands Crus Classé et l'expertise d'un négociant historique pour revivre près de 3 siècles d'histoire dans une bouteille</p> <p>Région : Vignoble de 6.5 ha situé sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde. (12 000 bouteilles)</p> <p>Cépages : 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon.</p> <p>Sol : Grande diversité d'adaptation de sols et cépages nobles: graves, sable, argilo-calcaire, sableux argileux</p> <p>Climat : Océanique, tempéré et humide</p> <p>Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique en 3 cuves de 60 hl menée à haute température (28°C) avec 1 ou 2 remontages quotidiens. Utilisation d'une pompe péristaltique haute gamme, douce et peu traumatisante pour le vin – macération (3 semaines) – fermentation malolactique en barrique</p> <p>Elevage : Elevage 100% en barriques neuves pendant 18 mois (chêne français de haute fûtaie- 24 mois de séchage). Barriques avinées 3 mois avant utilisation pour enlever les premiers tannins durs du bois. Ainsi la barrique permettra au vin de profiter durant son élevage d'une parfaite micro oxygénation qui donnera au vin toute la finesse d'un grand classique sans pour autant masquer ses arômes de fruits par le bois.</p> <p>Viticulture : Vieilles vignes (plus de 25 ans), rendements limités (30hl/ha), conduite manuelle du vignoble, effeuillage et vendange en vert, sélection parcelleuse minutieuse. Fréquentes visites et contrôles du vignoble par les œnologues de B&G. Récolte manuelle en cagette. Trie dans la vigne et aux chais sur table vibrante. Strictes sélections des raisins</p>
D E G U S T A T I O N	<p>Couleur : La robe est superbe, noire aux nuances violettes</p> <p>Nez : le bouquet séduit par sa complexité mêlant des parfums de baies noires (cassis, mûre), d'épices douces (vanille, cannelle) et de torréfaction.</p> <p>Bouche : En bouche, le palais révèle un équilibre remarquable entre un fruité intense et un boisé ajusté. L'attaque est ample et puissante, le milieu de bouche dévoile un côté suave et chocolaté, onctueux, soutenu par des tanins d'une finesse et d'une densité exceptionnelles.</p> <p>Un beau vin de garde, à la fois intense et élégant.</p>
P R A T I Q U E	<p>Mets et vin : Entrecôte, Agneau aux herbes, Tournedos, fromages de caractère– Servir à 18°C. Aération en carafe recommandée</p> <p>Commentaires : Vin racé, riche, concentré, ample, structuré et équilibré. Finale longue et aromatique (fruitée et toastée). Déjà accessible, Thomas Barton Réserve privée révélera tout son potentiel avec l'âge. (Garde supérieur à 20 ans). Mais pour les amateurs des vins jeunes il peut être consommé dès maintenant.</p> <p>Médaille : *90 Points – James Suckling – Millésime 2020 *Médaille d'Or – Mundus Vini Spring tasting 2023 – Millésime 2020 *Médaille d'Argent – Decanter 2021 – Millésime 2018 *Médaille d'Or Decanter 2020 – millésime 2016 *Médaille d'Or – Mundus Vini 2020 – Millésime 2016 *Médaille d'Or – Decanter 2019 – millésime 2016 * 92 Points - Ultimate Wine Challenge. 6 Juin 2017 - Hawthorne, NY, USA – millésime 2014 * Médaille d'Or + Trophée « Meilleur vin de la catégorie » - Decanter Asia Wine Awards 2015 - millésime 2012 * Médaille d'Or – Berlin Wein Trophy 2016 – Allemagne – millésime 2010 * Médaille d'Or – Mundus Vini 2015 – Allemagne – millésime 2012 * Guide Hachette 2016 : Sélection avec Deux étoiles - millésime 2012 * Guide Hachette 2014 : Coup de Cœur et Trois étoiles *** - millésime 2010</p>