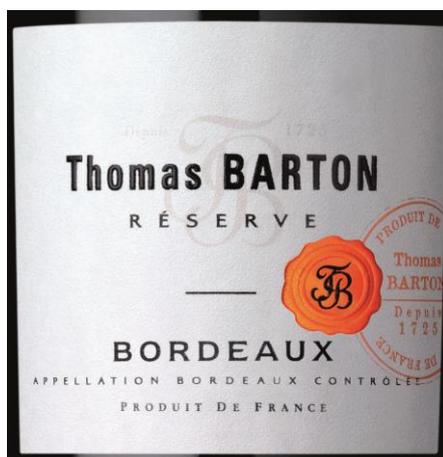


## Thomas Barton Réserve Bordeaux 2016



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. Vers 1746, grâce à son expertise et son savoir-faire, il est le plus important négociant de la place.

L'habillage, sobre et classique, rappelle ce début de 18<sup>ème</sup> 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

**Classification :** Appellation Bordeaux Contrôlée

**Région :** Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde

**Cépages :** 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

**Sol :** Graves, argilo-calcaire

**Climat :** Océanique, tempéré et humide

**Vinification :** Foulage des raisins – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (3 semaines) – fermentation malolactique – élevage en barriques (en chêne français) pendant 6 mois minimum

**Viticulture :** Terroir analysé et géré par système ARP (Automatic Resistibility Profiling) permettant optimisation en termes de plantation et conduite.

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 rubis profond et brillant.

**Nez :** Expressif, avec beaucoup de notes de fruits rouges mûrs (cerise, fraise) mêlées à des arômes de menthe et de réglisse.

**Bouche :** Belle équilibre avec des tanins soyeux et une longue finale fruitée.

P  
R  
A  
T  
I  
Q  
U  
E

**Mets et vin :** Pâtes sauce bolognaise, poulet rôti, steak, fromages doux comme le Morbier – Servir à 18°C.

**Commentaires :** Flatteur, avec beaucoup d'arômes de fruits et d'épices. Bonne structure et finale persistante.

**Médaille :** \*Médaille d'Or – Concours Mondial Bruxelles 2007 - Belgique

**Revue de presse :** \* Wine Guide 2008 – Andreas Larsson – Meilleur Sommelier du Monde :

"Stylishly classical nose of fruits and leather, some hints of mocha (...), good dark fruit, medium length."

\* Wine Enthusiast – USA – Mars 2009 – Noté 86 dans le Buying Guide