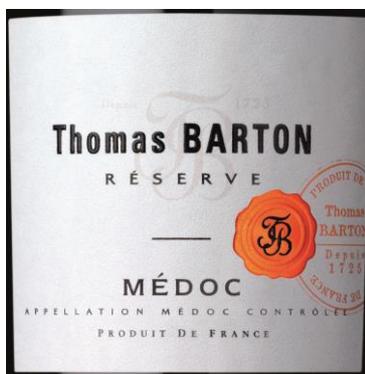




Thomas Barton Réserve Médoc 2016



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^{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

Classification : Appellation Médoc Contrôlée

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

Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Sol : Sable et graves

Climat : Océanique, tempéré et humide

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique conduite 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 aux reflets pourpres.

Nez : Riche, mêlant des arômes de cerise noire et de myrtille. Au second nez de délicates notes de menthe, de poivre noir et de réglisse se développent.

Bouche : Belle texture en bouche avec des tanins fondus et mûrs. Finale persistante.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Thon, sauce au vin rouge, entrecôte bordelaise, fromage des Pyrénées avec une confiture de griotte, – Servir entre 16°C et 18°C.

Commentaires : Un vin d'une belle fraîcheur, dense et soyeux. Une bonne expression du millésime

Médailles : * « Recommandé » - Decanter World Wine Awards 2013 – Grande Bretagne (millésime 2011)

* Médaille de Bronze – International Wine Challenge 2012 – Grande Bretagne (mill.2010)

*Médaille de Bronze – International Wine & Spirits Competition 2007 – Grande-Bretagne (millésime 2005)

*Seal – Mundus Vini 2007 – Allemagne (millésime 2005)