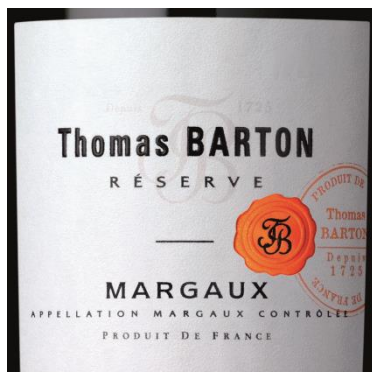


## Thomas Barton Réserve Margaux 2016



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 Margaux Contrôlée

**Région :** Vignoble situé à une vingtaine de kilomètres au nord de Bordeaux. C'est l'appellation la plus méridionale du Médoc.

**Cépages :** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

**Sol :** Croupes de graves fines d'origine Garonnaise

**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 - élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois (dont 30% en barriques neuves).

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

D  
E  
G  
U  
S  
T  
A  
T  
I  
O  
N

**Couleur :** Robe rouge pourpre profond.

**Nez :** Complexe, mêlant des arômes de baies rouges et noires. A l'agitation de délicates notes toastées et fumées apparaissent.

**Bouche :** Vin doté d'une texture soyeuse, de tanins présents mais ronds. Finale longue et aromatique.

P  
R  
A  
T  
I  
Q  
U  
E

**Mets et vin :** Filet de bœuf, agneau rôti aux herbes, poitrine de poulet farcie aux champignons noirs – Servir entre 16°C et 18°C.

**Commentaires :** Flatteur, rond, opulent, fruité avec une structure soyeuse. Ce vin savoureux séduira tous les amateurs de Margaux.

**Médailles :** \*Sélection dans le Guide des Meilleurs Vins à Petits Prix 2009 – Revue du Vin de France (millésime 2006)

\*Médaille d'argent – Concours Mondial Bruxelles 2007 – Belgique (millésime 2004)

« Très bien » (Sehr Gut) – Mundus Vini 2006 – Allemagne (millésime 2004)

**Revue de presse :** \*Wine Enthusiast- Buying Guide : 88/100 (millésime 2010)