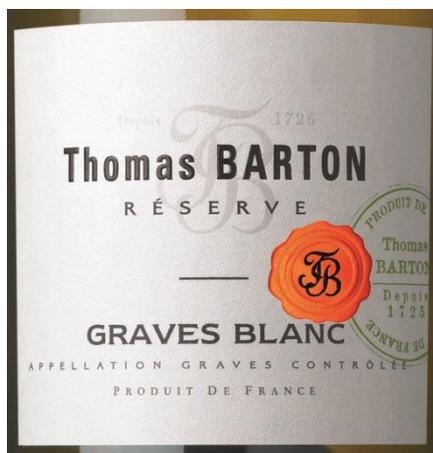


Depuis 1725  
**Thomas BARTON**  
 R É S E R V E

**Thomas Barton Réserve  
 Graves Blanc 2019**



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 Graves Contrôlée**

**Région : Vignoble situé entre Bordeaux et Langon, sur la rive gauche de la Garonne**

**Cépages : 55% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc**

**Sol : Graves**

**Climat : Océanique, tempéré et humide**

**Vinification : Macération pré fermentaire – pressurage et débourage - fermentation alcoolique (50% conduite en barriques et 50% en cuves). La fermentation en barriques apporte volume et une plus grande complexité aromatique– élevage sur lies en barriques (chêne américain) avec batonnages réguliers pendant 2 à 3 mois avant mise en bouteille.**

**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 : Jaune paille pâle aux reflets verts**

**Nez : Fin, développant des arômes de fruits tropicaux, de litchi et d'ananas au premier nez. Au second nez, des notes florales apparaissent.**

**Bouche : Élégante et flatteuse mêlant des arômes de fruits intenses et une finale longue et rafraîchissante.**

P  
R  
A  
T  
I  
Q  
U  
E

**Mets et vin : Rosace de filet de bar au coulis de homard, gratin du pêcheur – Servi entre 10°C et 12°C.**

**Commentaires : Classique, vif et fruité avec d'élégantes notes boisées. Bel équilibre et beaucoup d'ampleur en bouche.  
 Revue de presse:**

**Médaille d'Or – Japan Wine Challenge 2020 – Millésime 2019**

**Wine Enthusiast – USA – Septembre 2012 – Noté 87/100 dans guide d'achat (millésime 2010)**

**Wine Enthusiast – USA – Février 2009 – Noté 87/100 dans le guide d'achat (millésime 2007)**

**Wine Enthusiast – USA - Noté 87/100 dans le guide d'achat**