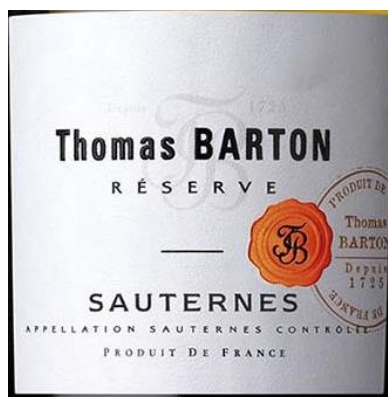




Thomas Barton Réserve Sauternes 2016



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 Sauternes Contrôlée

Région : Vignoble situé à 40 kilomètres au sud est de Bordeaux, formant une enclave dans le sud de la région des Graves

Cépages : 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc

Sol : Graves, argilo-calcaire

Climat : Océanique, tempéré et humide

Vinification : Vendanges par tries successives, grain par grain (5 tries successives ont été effectuées pour le millésime 2005) – pressurage - fermentation alcoolique en barriques pour plus de volume et de concentration – élevage sur lies en barriques avec bâtonnage pendant 2 mois.

Viticulture : Sélection des meilleurs terroirs. Vendanges manuelles. 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 : Jolie robe brillante et dorée.

Nez : Fin et élégant avec des arômes de fruits tropicaux et d'écorce d'orange à l'agitation.

Bouche : Ample, harmonieuse, bien équilibrée avec une explosion de fruits en finale.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Foie gras, fromages bleus, crème brûlée à la fleur d'oranger, blanc de turbot au Sauternes et au curry, dinde aux amandes et aux abricots, ou tout simplement à l'apéritif – Servir entre 8°C et 10°C.

Commentaires : Parfait équilibre entre sucrosité et acidité. Arômes « rôtis » de fruits secs, de miel et d'épices. Vin savoureux, plaisir garanti.

***Médaille d'Or – Berlin Wein Trophy 2016 – Allemagne – millésime 2013**

***Médaille d'Argent – Mundus Vini 2016 – Allemagne – millésime 2013**

***Médaille d'Argent – Concours mondial Bruxelles – millésime 2009**

***Médaille d'Or – Sélections Mondiales des Vins – Canada – 2007**

Revue de presse : Wine Enthusiast- USA-Septembre 2012- Noté 88/100 dans le guide d'achat

Wine Enthusiast – USA – Juin 2010 – Noté 90/100 dans le guide d'achat