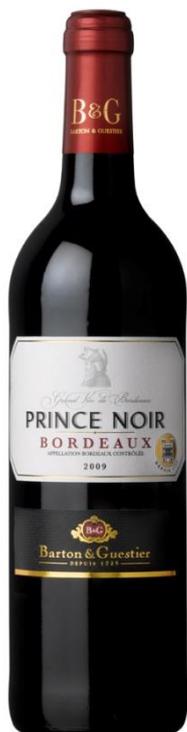
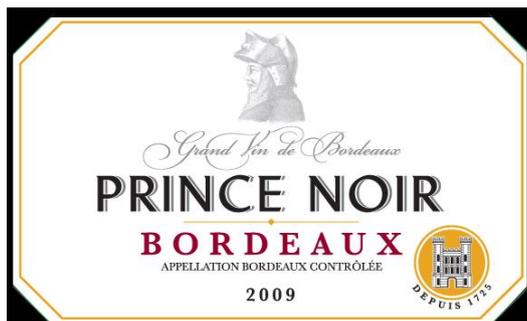




Barton & Guestier
DEPUIS 1725



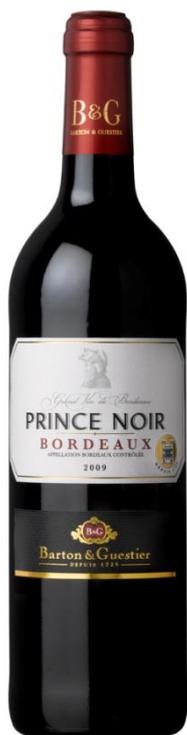
Prince Noir 2015
AOC – Marques Historiques



P R O D U C T I O N	<p>Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée</p> <p>Région : Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde</p> <p>Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon</p> <p>Sol : Graves, argilo-calcaire</p> <p>Climat : Océanique, tempéré et humide</p> <p>Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (3 semaines) – fermentation malolactique - élevage sur lies en cuves</p> <p>Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.</p>
	<p>DE G U S T A T I O N</p> <p>Couleur : Rouge brillant aux reflets pourpres.</p> <p>Nez : Fruité, avec une explosion de baies rouges et des notes mentholées à l'agitation.</p> <p>Bouche : Riche, ample, avec des tanins soyeux. Vin harmonieux avec une longue finale fruitée.</p>
	<p>P R A T I Q U E</p> <p>Mets et vin : Fromages, pâtés, viandes rouges – Servir à 18°C.</p> <p>Commentaires : Vin très flatteur, bien équilibré avec des tanins fondus et beaucoup d'arômes fruités. Riche et opulent en bouche, il se marie parfaitement à des viandes rouges et des fromages affinés.</p> <p>Revue de presse : Guide Gilbert & Gaillard: Note 81/100 "... Le nez associe fruits rouges et noirs mûrs... La bouche est généreuse, puissante. Attaque polie sur le fruit" (millésime 2009)</p>

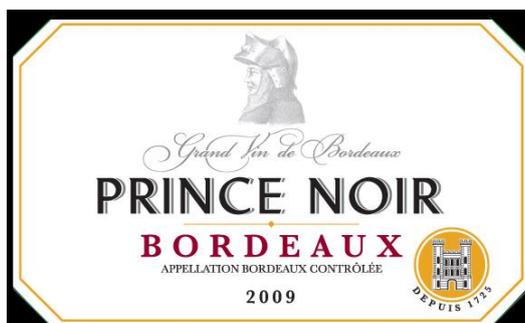


Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Prince Noir 2013

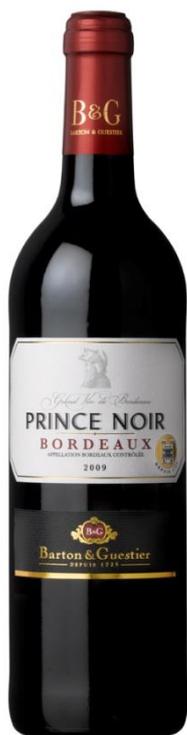
AOC – Marques Historiques



P R O D U C T I O N	<p>Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée</p> <p>Région : Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde</p> <p>Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon</p> <p>Sol : Graves, argilo-calcaire</p> <p>Climat : Océanique, tempéré et humide</p> <p>Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (3 semaines) – fermentation malolactique - élevage sur lies en cuves</p> <p>Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.</p>
	<p>DE G U S T A T I O N</p> <p>Couleur : Rouge brillant</p> <p>Nez : Un joli bouquet dominé par des notes florales (violette), de fruits rouges (framboise) et des notes épicées (cannelle, poivre).</p> <p>Bouche : Riche, ample, avec des tanins soyeux. Finale longue et fruitée.</p>
	<p>P R A T I Q U E</p> <p>Mets et vin : Fromages, pâtés, viandes rouges – Servir à 18°C.</p> <p>Commentaires : Vin très flatteur, bien équilibré avec des tanins fondus et beaucoup d'arômes fruités. Riche et opulent en bouche, il se marie parfaitement à des viandes rouges et des fromages affinés.</p> <p>Revue de presse : Guide Gilbert & Gaillard: Note 81/100 "... Le nez associe fruits rouges et noirs mûrs.... La bouche est généreuse, puissante. Attaque polie sur le fruit" (millésime 2009)</p>

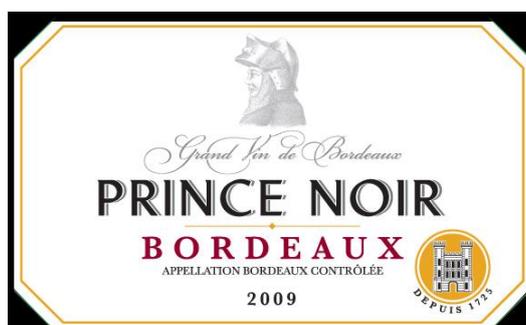


Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Prince Noir 2012

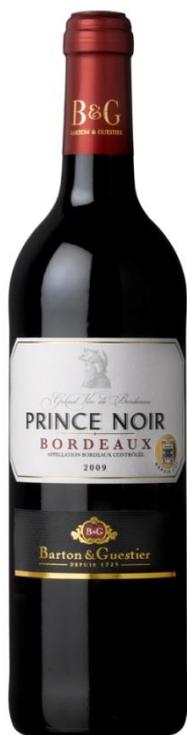
AOC – Marques Historiques



P R O D U C T I O N	<p>Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée</p> <p>Région : Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde</p> <p>Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon</p> <p>Sol : Graves, argilo-calcaire</p> <p>Climat : Océanique, tempéré et humide</p> <p>Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (3 semaines) – fermentation malolactique - élevage sur lies en cuves</p> <p>Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.</p>
	<p>DE G U S T A T I O N</p> <p>Couleur : Rouge grenat profond.</p> <p>Nez : Riche et puissant avec de belles notes de fruits mûrs (cerise, fraise des bois) mêlées avec des notes de réglisse et de menthe au second nez.</p> <p>Bouche : Riche, avec des tanins à la fois présents mais soyeux. Harmonieux, bien équilibré, il offre une finale fruitée et épicée.</p>
	<p>P R A T I Q U E</p> <p>Mets et vin : Fromages, pâtés, viandes rouges – Servir à 18°C.</p> <p>Commentaires : Vin très flatteur, bien équilibré avec des tanins fondus et beaucoup d'arômes fruités. Riche et opulent en bouche, il se marie parfaitement à des viandes rouges et des fromages affinés.</p> <p>Revue de presse : Guide Gilbert & Gaillard: Note 81/100 "... Le nez associe fruits rouges et noirs mûrs.... La bouche est généreuse, puissante. Attaque polie sur le fruit" (millésime 2009)</p>

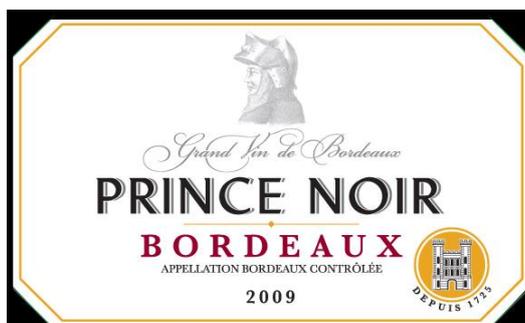


Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Prince Noir 2011

AOC – Marques Historiques



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 sur lies en cuves

Viticulture : 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 grenat très intense aux reflets violets.

Nez : Riche et aromatique, avec des arômes de fruits noirs (cassis, groseille), mêlés à des notes épicées à l'agitation.

Bouche : Vin puissant et concentré en bouche, avec une structure tannique bien présente. Ample, riche et concentré, il évolue vers une longue finale fruitée et réglissée.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Fromages, pâtés, viandes rouges – Servir à 18°C.

Commentaires : Vin très flatteur, bien équilibré avec des tanins fondus et beaucoup d'arômes fruités. Riche et opulent en bouche, il se marie parfaitement à des viandes rouges et des fromages affinés.

Revue de presse : Guide Gilbert & Gaillard: Note 81/100 "... Le nez associe fruits rouges et noirs mûrs.... La bouche est généreuse, puissante. Attaque polie sur le fruit" (millésime 2009)