

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MEDOC Grand Vin de Bordeaux 2021

PRODUCTION

Appellation Médoc Contrôlée

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

Cépages : 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot.



Sol: Sableux et graveleux.



Climat océanique et tempéré.

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique conduite à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (3 semaines) – fermentation.



Elevage : Partiellement élevé sous bois pendant 3 mois.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION



Rouge profond aux reflets violets.



Nez intense où se mêlent de belles notes fruitées (cassis), vanillées et épicées.



Belle concentration en bouche, avec des tanins présents et bien intégrés sur une finale persistante et finement boisée.



Viandes rouges, gibier, fromages.
Servir entre 16°C et 18°C.

AWARDS

Médaille d'Or – Gilbert & Gaillard 2023 – Millésime 2020.



Léobourg

Depuis les années 1900, notre cuvée de Médoc porte le nom de Léobourg pour les Hauts Bourgs (Hauts Villages) signifiant que les raisins sont récoltés dans les vignobles les plus élevés de l'appellation.

B&G



Convient aux vegans

Haute Valeur Environnementale



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

