

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

BORDEAUX 2022

PRODUCTION

Appellation Bordeaux Contrôlée

Région : Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde.

Cépages : 64% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc.



Sol : Graves, argilo-calcaire.



Climat océanique et tempéré.

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique menée à haute température (30-32°C) avec remontages quotidiens – macération (3 semaines) – fermentation malolactique.



Elevage : Partiellement élevé sous bois pendant 6 mois.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

👁 Rouge pourpre profond.



Intense, mêlant des arômes de fruits rouges et de fruits noirs (groseille, cerise, cassis) à de jolies notes épicées et mentholées.



Bien équilibrée avec des tanins soyeux et une finale longue (notes fruitées et épicées)



Viandes rouges, pâtés, fromages.

Servir entre 16°C et 18°C.

AWARDS

Félicité – International Wine Challenge 2022 – Millésime 2020

Médaille d'Argent – Mundus Vini Spring Tasting 2022- Millésime 2020

Médaille de Bronze – 86 POINTS – Decanter World Wine Awards 2022 – Millésime 2020

Cuvée Rambaud

Cette cuvée rend hommage à Germain Rambaud, le premier maître de chai de Thomas Barton.



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

