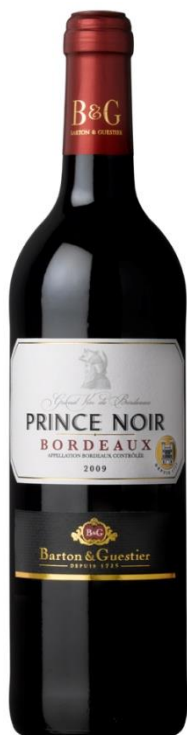


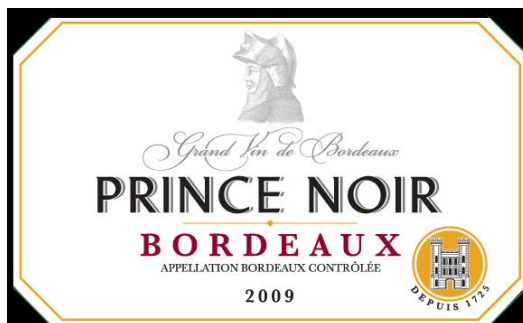


**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725



## Prince Noir 2015

AOC – Marques Historiques



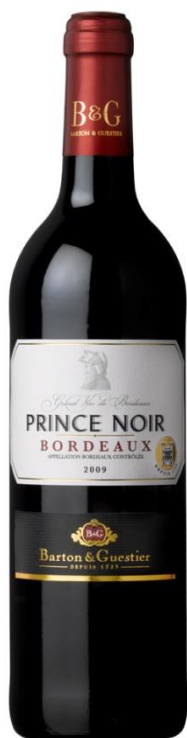
<b>P R O D U C T I O N</b>	<p><b>Classification :</b> Appellation Bordeaux Contrôlée</p> <p><b>Région :</b> Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde</p> <p><b>Cépages :</b> 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon</p> <p><b>Sol :</b> Graves, argilo-calcaire</p> <p><b>Climat :</b> Océanique, tempéré et humide</p> <p><b>Vinification :</b> 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><b>Viticulture :</b> Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.</p>
	<p><b>DEGUSTATION</b></p> <p><b>Couleur :</b> Rouge brillant aux reflets pourpres.</p> <p><b>Nez :</b> Fruité, avec une explosion de baies rouges et des notes mentholées à l'agitation.</p> <p><b>Bouche :</b> Riche, ample, avec des tanins soyeux. Vin harmonieux avec une longue finale fruitée.</p>
	<p><b>PRACTIQUE</b></p> <p><b>Mets et vin :</b> Fromages, pâtés, viandes rouges – Servir à 18°C.</p> <p><b>Commentaires :</b> 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><b>Revue de presse :</b> Guide Gilbert &amp; 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>

Rejoignez-nous sur facebook : [www.facebook.com/bartonguestier](http://www.facebook.com/bartonguestier)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.

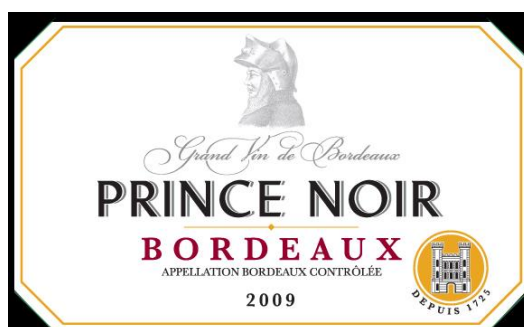


**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725



## Prince Noir 2013

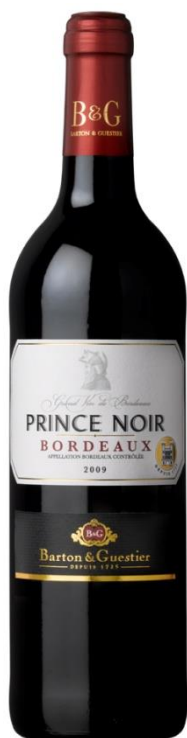
AOC – Marques Historiques



<b>P R O D U C T I O N</b>	<p><b>Classification :</b> Appellation Bordeaux Contrôlée</p> <p><b>Région :</b> Issu des terroirs situés principalement dans l'Entre Deux Mers et sur la rive droite de la Gironde</p> <p><b>Cépages :</b> 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon</p> <p><b>Sol :</b> Graves, argilo-calcaire</p> <p><b>Climat :</b> Océanique, tempéré et humide</p> <p><b>Vinification :</b> 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><b>Viticulture :</b> Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.</p>
	<p><b>DE G U S T A T I O N</b></p> <p><b>Couleur :</b> Rouge brillant</p> <p><b>Nez :</b> Un joli bouquet dominé par des notes florales (violette), de fruits rouges (framboise) et des notes épicées (cannelle, poivre).</p> <p><b>Bouche :</b> Riche, ample, avec des tanins soyeux. Finale longue et fruitée.</p>
	<p><b>P R A T I Q U E</b></p> <p><b>Mets et vin :</b> Fromages, pâtés, viandes rouges – Servir à 18°C.</p> <p><b>Commentaires :</b> 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><b>Revue de presse :</b> Guide Gilbert &amp; 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>

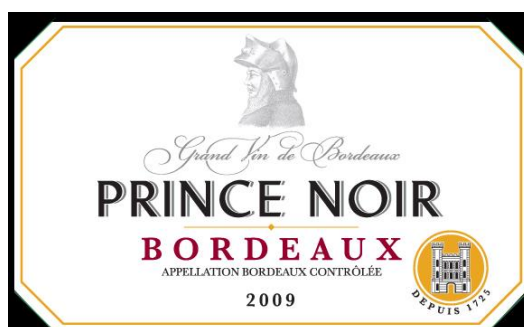


**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725



## Prince Noir 2012

AOC – Marques Historiques



P  
R  
O  
D  
U  
C  
T  
I  
O  
N

**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 profond.

**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.

**Bouche :** Riche, avec des tanins à la fois présents mais soyeux. Harmonieux, bien équilibré, il offre une finale fruitée et épicée.

P  
R  
A  
T  
I  
Q  
U  
E

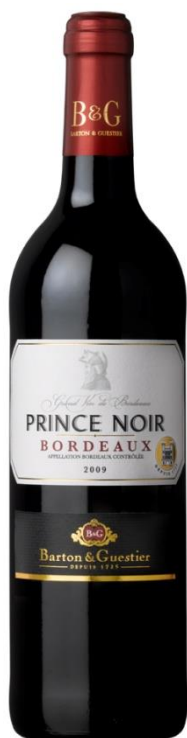
**Mets et vin :** Fromages, pâtés, viandes rouges – Servir à 18°C.

**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)

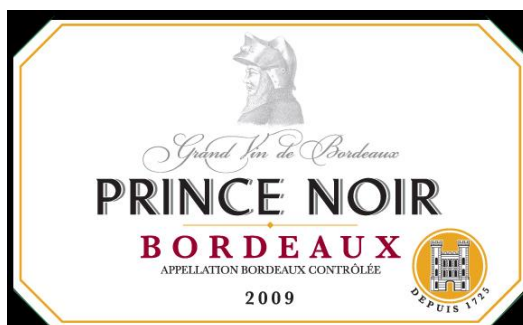


**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725



## 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)