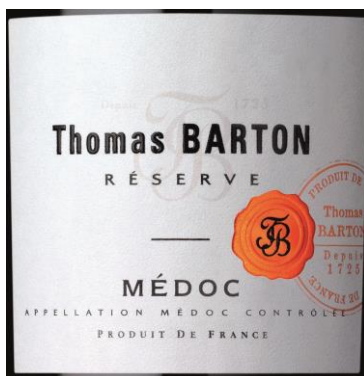




## Thomas Barton Réserve Médoc 2016



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<sup>ème</sup> 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 Médoc Contrôlée

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

**Cépages :** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

**Sol :** Sable et graves

**Climat :** Océanique, tempéré et humide

**Vinification :** Foulage des raisins – fermentation alcoolique conduite en cuves à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (3 semaines) - fermentation malolactique en cuves – élevé en barriques (chêne français) pendant 6 mois

**Viticulture :** Sélection minutieuse des raisins. 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 :** Rubis intense aux reflets pourpres.

**Nez :** Riche, mêlant des arômes de cerise noire et de myrtille. Au second nez de délicates notes de menthe, de poivre noir et de réglisse se développent.

**Bouche :** Belle texture en bouche avec des tanins fondus et mûrs. Finale persistante.

P  
R  
A  
T  
I  
Q  
U  
E

**Mets et vin :** Thon, sauce au vin rouge, entrecôte bordelaise, fromage des Pyrénées avec une confiture de griotte, – Servir entre 16°C et 18°C.

**Commentaires :** Un vin d'une belle fraîcheur, dense et soyeux. Une bonne expression du millésime

**Médailles :** \* « Recommandé » - Decanter World Wine Awards 2013 – Grande Bretagne (millésime 2011)

\* Médaille de Bronze – International Wine Challenge 2012 – Grande Bretagne (mill.2010)

\*Médaille de Bronze – International Wine & Spirits Competition 2007 – Grande-Bretagne (millésime 2005)

\*Seal – Mundus Vini 2007 – Allemagne (millésime 2005)