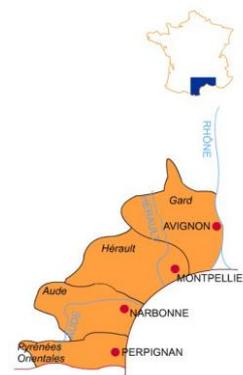




**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725

## B&G Reserve Cabernet Sauvignon 2013



P  
R  
O  
D  
U  
C  
T  
I  
O  
N

**Classification :** Vin de Pays d'Oc

**Région :** Languedoc Roussillon (300 000 hectares), vignoble qui borde la Méditerranée

**Cépages :** Cabernet Sauvignon

**Sol :** La diversité des terroirs (argile et calcaire à Limoux et les graves dans le Gard) apportent complexité et richesse au vin.

**Climat :** Sélection de vignes situées dans les zones les plus froides de Limoux, à l'ouest du Languedoc Roussillon (400 mètres d'altitude en moyenne). Les vignes bénéficient ainsi d'une grande amplitude de température entre le jour et la nuit. Sélection de raisins provenant aussi du Gard où le climat est plus doux, produisant des vins riches et concentrés.

**Vinification :** Foulage des raisins – fermentation alcoolique en cuves avec 2 délestages journaliers (la température atteint 27°C en fin de fermentation) – Micro-oxygénation avant la fermentation malolactique en cuves pour intensifier la couleur et assouplir les tannins.

**Viticulture :** Sélection drastique et maturation optimum 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 :** Grenat profond aux reflets pourpres.

**Nez :** Belle intensité aromatique, mêlant des notes de fruits noirs mûrs à de délicates notes toastées et mentholées à l'agitation.

**Bouche :** Ample et souple, il est doté d'une texture et de tanins soyeux. La finale est longue dominée par des notes fruitées et vanillées.

P  
R  
A  
T  
I  
Q  
U  
E

**Mets et vin :** Plats à base de tomate, pâtes, viandes rouges grillées, fromages, plats épicés – Servir entre 16°C et 18°C.

**Commentaires :** Fruité (cassis, baies noires, cerise). Notes de vanille en bouche. Les tannins sont présents mais soyeux. Finale longue. A boire dans sa jeunesse.

**Médailles :** \*Médaille de Bronze – International Wine Challenge – Royaume-Uni (millésime 2012)

\*Médaille d'Or – Concours Général Agricole de Paris 2010 (millésime 2009)

\*Médaille d'Or – Mundus Vini 2010 – Allemagne (millésime 2009)

**Revue de presse :** Voir également liste en annexe

• BEST BUY – Wine Enthusiast – mai 2011 (millésime 2009)

• Guide Gilbert & Gaillard : note 82/100 (millésime 2009)

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.

## **MEDAILLES :**

- **Médaille de Bronze** – International Wine Challenge – Royaume Uni - millésime 2012
- 
- « **Recommandé** » - International Wine Challenge 2011 – Royaume Uni - millésime 2009
- **Médaille d’Or** – Concours Général Agricole de Paris 2010 - France - millésime 2009
- « **Recommandé** » - International Wine Challenge 2010 – Royaume Uni - millésime 2008
- **Trophy « MEILLEUR VIN ROUGE »** - Top 100 Vins de Pays 2009 – Royaume Uni - millésime 2007
- **Médaille d’Argent** – Concours Mondial Bruxelles 2009 – Belgique - millésime 2007
- « **Recommandé** » - International Wine Challenge 2009 – Royaume Uni - millésime 2007
- **Médaille de Bronze** - International Wine & Spirit Competition 2008 – Royaume Uni - millésime 2006
- « **Recommandé** » - International Wine Challenge 2008 – Royaume Uni - millésime 2006

## **REVUE DE PRESSE :**

- **BEST BUY** – Wine Enthusiast – Guide d’Achat – mai 2011 (millésime 2009)
- **Guide Gilbert & Gaillard – note 82/10**  
« Robe pourpre soutenue. Nez typé bien marqué par le fruit. Bouche ample, généreuse. Un vin de soleil, souple où le fruit noir s’exprime et persiste. On eut le boire assez frais.  
(millésime 2009)