



Château Barthez

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

La star parmi les crus bourgeois

Beschreibung:

Notre découverte, le Château Barthez, est un petit domaine de 12,6 hectares qui prend son envol grâce à l'oenologue star Stéphane Derenoncourt. À moins de 20 francs, vous ne trouverez certainement pas de meilleur Bordeaux 2014. Aussi, il s'agit là d'un vin incontournable qui vous promet d'agréables moments de plaisir.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat profond, dense au centre, lueurs lilas sur le disque. Savoureux bouquet, dont le terroir ajoute à la profondeur, prunes rouges, cassis, réglisse. Palais dense, presque onctueux aux tannins de velours, son côté très aromatique se retrouve dans la finale épicée sur des notes de cassis et de malt. Ces dernières années, ce Cru Bourgeois (encore) peu connu, m'a toujours favorablement impressionné, pour devenir maintenant une réelle recommandation. Un tel Bordeaux à ce prix-là, on ne peut que le conseiller !

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Sous-région:

HMedoc

Produzent:

Haut-Médoc AOC

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0%

A boire:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

66% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot

Artikelnummer:

0822814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Barthez

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	66% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.