



2014 Château Barthez

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

La star parmi les crus bourgeois

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Haut-Médoc

Producteur:

SCEA Malleret

Notation(s):

James Suckling 90/100, Score 18/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

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

Référence:

0822814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Barthez

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 90/100, Score 18/20
Cépage(s): 66% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: 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.