

CANOPEE

de
Mauvesin
Barton

2021



UNE NOUVELLE AVENTURE FAMILIALE

En août 2011, la famille Barton Sartorius acquiert cette propriété viticole historique et son Château qui porte désormais le nom de Château Mauvesin Barton. Fort du savoir-faire viticole de la famille Barton depuis plusieurs siècles, chacun des 4 membres de la famille occupe un rôle déterminant pour perpétuer les traditions et partager leur passion : Lilian s'occupe de la gestion du Château, Michel s'adonne à la distribution du vin, Mélanie régie la direction technique et Damien s'affaire à la commercialisation du vin.

LE TERROIR & LES VIGNES

La cuvée « Canopée de Mauvesin Barton » provient des parcelles situées en appellation « Haut Médoc » de la propriété, qui s'étendent sur 6.25 hectares. Elles sont situées sur un terroir argilo-graveleux. Les vignes sont conduites en agriculture raisonnée et la vendange est faite à la main.

LA VINIFICATION

Les grappes sont éraflées puis les baies sont triées soigneusement et disposées dans des cuves thermo-régulées en inox pour la phase de fermentation et de macération (d'une durée d'environ 2 semaines). Ce vin sera ensuite élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois, dans les chais en pierre du château.

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME

Merlot 68%
Petit Verdot 32%

DEGRÉ 13°

DATES DES VENDANGES

Du 6 au 8 octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le nez évoque subtilement la groseille, les fruits des bois et les fruits rouges comme la fraise. La bouche est fraîche, acidulée, sur des notes légèrement poivrées. La finale révèle des arômes toastés. Ce vin sera un accord parfait avec des plateaux fromages et charcuteries !

www.mauvesin-barton.com