

CHÂTEAU MAUVESIN BARTON CANOPÉE

2024

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.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe grenat profonde. Nez expressif sur les fruits noirs, le cassis et de fines notes épicées. En bouche, un vin souple et élégant, aux tanins fins, avec une belle fraîcheur et une finale fruitée.

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME

Merlot 80%
Petit Verdot 20%

DEGRÉ

13.5°

PRINCIPALES APPRÉCIATIONS

Vert de Vin : 90