

CHÂTEAU MAUVESIN BARTON

MOULIS EN MÉDOC

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 unique 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 Barton Sartorius s'occupe de la gestion du Château, Michel Sartorius s'adonne à la distribution du vin, Mélanie Barton Sartorius régie la direction technique et Damien Barton Sartorius s'affaire à la commercialisation du vin.

LE TERROIR & LES VIGNES

Le vignoble est situé sur l'appellation «Moulis-en-Médoc», au Nord de Bordeaux, sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde. Le sol en partie argilo-calcaire est propice au développement du Cabernet-Franc et du Merlot, puis une partie de graves fines et de sable à gravier permet d'atteindre une pleine maturité du Cabernet Sauvignon.

Dans le prolongement des valeurs de la famille Barton, un point d'honneur est apporté au respect de l'environnement et à la qualité des vins produits. Les 46 hectares de vignes sont plantés avec 54% de Merlot, 35% de Cabernet Sauvignon et 11% de Cabernet Franc.

LA VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées à la main pour les jeunes parcelles. Les baies sont ensuite triées avec soin et sont disposées dans des cuves thermo-régulées en inox pour la phase de fermentation et de macération. La période d'élevage, d'une durée allant de 12 à 15 mois, s'effectue dans des barriques de chêne français dont un tiers dans des barriques neuves. Ces barriques reposent sur un lit de gravillons afin d'en réguler l'humidité.

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME

53% Cabernet Sauvignon
47% Merlot

DEGRÉ 12°

DATES DES VENDANGES

du 24 septembre au 9 octobre

BARRIQUES NEUVES 1/3

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Nez fruité de framboise écrasée, cerise griotte, légèrement mentholé. Le fruit rouge frais ressort en bouche. L'acidité du millésime se fond idéalement avec la rondeur et les tannins souples du bois apportés par les différentes chauffes de tonneliers.



www.mauvesin-barton.com

