

# L'impression de MAUVESIN BARTON

2022

## 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

« L'impression de Mauvesin Barton » est la cuvée des parcelles les plus récentes du Château Mauvesin Barton. Celle-ci est issue des baies des jeunes vignes qui ont ensuite séjournées quelques semaines dans des cuves thermo-régulées en inox pour les phases de fermentation et de macération, pour ensuite être élevée en barriques de chêne français pendant 12 mois. Les barriques utilisées sont principalement celles ayant déjà accueilli au moins un vin.



### ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME

88% Merlot

10% Cabernet Sauvignon

2% Cabernet Franc

DEGRÉ 14°

### DATES DES VENDANGES

Du 13 septembre au 5 octobre

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe de couleur pourpre aux jolis reflets violine. Nez acidulé et croquant sur des touches de framboise et groseille, légèrement mentholé. La bouche est vive et gourmande, le vin se révèle voluptueux avec de jolis tannins délicats qui donnent de la longueur en bouche. C'est un profil de vin sapide, très agréable à déguster.

[www.mauvesin-barton.com](http://www.mauvesin-barton.com)

**MOULIS EN MÉDOC**  
BORDEAUX