

CHÂTEAU MAUVESIN BARTON JARDINS

2024

UNE NOUVELLE AVENTURE FAMILIALE

En 2011, la famille Barton Sartorius craque pour cette propriété. Exit le bordeaux guindé : forts de plusieurs siècles de savoir-faire dans le Médoc, Lilian, Mélanie et Damien unissent leurs forces pour bousculer les traditions. Leur mission ? Créer un vin de partage, moderne et vibrant, loin des clichés de l'appellation.

LE TERROIR & LES VIGNES

La cuvée « Jardins » est née sur une parcelle unique de 3 hectares. Ici, les vieilles vignes de Merlot (49 ans) s'épanouissent sur un sol de sables et de graves fines. Elles y puisent une résilience naturelle face aux caprices du climat. Cultivées avec un respect total de l'environnement, elles donnent naissance à un jus pur, frais et branché.

LA VINIFICATION

Pour garder un maximum de croquant, la vinification se fait tout en douceur, comme une infusion, à basse température (22°) pendant deux semaines. Pas d'extraction lourde, pas de macération à rallonge, et surtout pas de passage en barrique. L'objectif ? Préserver la fraîcheur absolue du fruit pour obtenir un vin glouglou, souple et ultra-gouleyant.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe rubis éclatante pour ce 100% Merlot au nez expressif de fruits rouges frais et pointe poivrée. La bouche, juteuse et gourmande, offre une matière souple et charnue à la trame tannique fine. Un petit quart d'heure au frigo avant de déboucher et c'est parfait !

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME

100% Merlot

DATES DES VENDANGES

24 et 25 septembre

DEGRÉ

12°