

# L'impression de MAUVESIN BARTON

2018

## 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 47 hectares de vignes sont plantés avec 56% de Merlot, 34% de Cabernet Sauvignon et 10% de Cabernet Franc.

## LA VINIFICATION

« L'impression de Mauvesin Barton » est le second vin du Château Mauvesin Barton. Celui-ci est issu 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 élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois. Les barriques utilisées sont principalement celles ayant déjà accueilli au moins un vin.



### ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME

61% Merlot  
21% Cabernet Franc  
18% Cabernet Sauvignon

DEGRÉ 13.5°

### DATES DES VENDANGES

Du 27 septembre au 13 octobre

BARRIQUES NEUVES 1/3

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

De couleur rubis éclatant, la robe est limpide et brillante. Le nez délicat amène un fruit agréable de type fraise et cerise. L'attaque est souple avec une belle fraîcheur ce qui lui confère un bel équilibre, sur le fruit. Le boisé léger et fin apporte des petites notes épicées. La structure est élégante avec une belle persistance aromatique.

### PRINCIPALES APPRÉCIATIONS

Vert de Vin 91  
Anthocyanes 89

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

**MOULIS EN MÉDOC**  
BORDEAUX