



CHÂTEAU BARTHEZ
Haut-Médoc



Le vignoble

Superficie totale	12,60 ha
Âge moyen de la vigne	29 ans
Terroir	Graves fines
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée

Millésime 2014 Degré : 14 %

Production	25 300 bouteilles
Date de mise	10 juin 2016
Assemblage	Merlot : 66 % Cabernet Sauvignon : 27 % Petit Verdot : 7 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri
Vinification	Vinification parcellaire Macération préfermentaire : 3 à 4 jours à 10-12°C Température de fermentation : 27-28°C (cuves inox thermo-régulées) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Élevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage au blanc d'œuf

Notes

17/20 : René Gabriel – 90/100 : James Suckling
88/100 : Wine Spectator – 16/20 : B. Burtschy