



CHÂTEAU BARTHEZ
Haut-Médoc



Le vignoble

Superficie totale	17 ha
Âge moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves fines
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée

Millésime 2015

Production	18 000 bouteilles
Date de mise	10 juillet 2017
Assemblage	Merlot : 60 % Cabernet Sauvignon : 18 % Petit Verdot : 11 % Carménère : 11 %
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 & récompenses

17/20 : René Gabriel – 90/100 : J. Suckling