



CHÂTEAU BARTHEZ
Haut-Médoc



Le vignoble

Superficie totale	6,4 ha
Âge moyen de la vigne	20 ans
Terroir	Graves fines
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – biocontrôle

Millésime 2016

Production	15.800 bouteilles
Date de mise	4-8 juin 2018
Assemblage	Merlot : 68 % Cabernet Sauvignon : 18 % Petit Verdot : 10 % Carménère : 4 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcellaire Pigeage Température de fermentation : 27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées) Cuvaïson : 3 à 4 semaines
Élevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté