



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



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



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) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Élevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté