



LA CROIX BARTON

Appellation : Bordeaux

Terroir : Graves pyrénéennes sur un sous-sol argilo-calcaire. Sélection des lots parmi des vendanges récoltées au Sud de la Gironde.

Vinification : Traditionnelle en cuves inox avec contrôle des températures.

Assemblage : Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 30%

Élevage : Traditionnel en cuves avec un soutirage régulier pour un apport d'oxygène minime et élimination progressive des lies. Un léger passage sous bois est apporté pour finaliser l'élevage.

Dégustation

La robe a une couleur rouge cerise et des reflets pourpres. Le nez offre des notes minérales et rappelle les fruits rouges bien mûrs. La bouche est souple, sur le fruit et la réglisse. La finale est douce sur des tanins fins et ronds.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : Avec de la charcuterie, viande blanche ou rouge.

Origine

La Croix Barton est l'expression du savoir faire de deux grandes familles du Vin, à savoir les Schÿler et les Barton, qui s'unissent sous une même étiquette. Lots sélectionnés avec le plus grand soin en propriété, assemblés judicieusement dans le respect de l'appellation Bordeaux. Les vins respirent une certaine idée du savoir-vivre à la française, une façon traditionnelle de ressentir un bon Bordeaux pour tous les jours.



MAISON SCHRÖDER & SCHÿLER

T. + 33 (0) 557 87 64 55 - F. + 33 (0) 557 87 57 20 -
office@schroder-schlyler.com - <http://www.schroder-schlyler.com>