



- 87 rue du Dehez Blanquefort 33290
- Tél: +33 5 56 95 48 00
- Fax: +33 5 56 95 48 01
- <https://www.barton-guestier.com>

Le vin

Terroir

graves/sables

Age de la vigne

22 ansans

Elevage

12 mois en barriques, 1/3 en fûts neufs

Superficie

30 ha

Vendanges

Mecaniques

Production

160 000 bouteilles

Assemblage du Millésime n°1

2019 : 44% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 12 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

Vinification

Traditionnelle

Commercialisation

France, Europe, Etats-Unis, Canada, Asie, Amerique du Sud, Iles Caraïbes..

Densité de la plantation

entre 6 600 et 8 000 pieds/ha

Rendement

49 hl/ha

Assemblage du Millésime n°2

2018 : 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Note de dégustation

89/100 - Guide Gilbert & Gaillard

Recommended - *** Trois Etoiles - Decanter Blind Panel Tasting

Confidence

Histoire du château

Les premières traces de viticulture datent de 1842, année où M. Delisse, agronome chevronné et passionné, met en valeur les vignes avoisinant l'ancien Château Le Dehez. Ce n'est qu'en 1969 que le Domaine de Maignol devient la propriété de Barton & Guestier. La société entreprend lors des investissements importants tant dans le vignoble que dans les chais. Les résultats qualitatifs ne se font pas attendre car dès 1979, le vin est classé Cru Bourgeois. Lors de cette même année, avec l'achat du Château (la chartreuse), Barton & Guestier consolide Château et vignobles sous le nom de Château Magnol. Aujourd'hui, en plus d'être un vin connu dans le monde entier, Château Magnol est le cœur de Barton & Guestier: le siège de la société, une merveilleuse maison d'hôtes et une célèbre Ecole de Vin et de Gastronomie.

Premier souvenir

La convivialité. Partager un verre de Château Magnol entre amis, clients ou collègues a toujours été un réel plaisir.

Un mot pour définir mon vin

Elegance

Accord mets/vin que je suggère pour mon cru

Magret de Canard rôti par le Chef de Cuisine de Château Magnol, Yann Orgebin !