

Barton & Guestier

En 1725, el irlandés Thomas Barton se instala en Burdeos y crea su empresa, convertida hoy en la casa de vinos más antigua de la ciudad que se mantiene en activo. En 1802, su nieto Hugh se asocia con el francés Daniel Guestier para fundar Barton & Guestier. Desde el barrio de Chartrons, en el centro de Burdeos, las barricas y las botellas son cargadas a bordo de los barcos que navegan por el río Garona para exportar los vinos a numerosos países, como Irlanda, Inglaterra, los Países Bajos y los Estados Unidos, hasta llegar actualmente a más de 130 países.

El château se construyó a principios del siglo XVIII según un plano original inspirado en una villa grecorromana. Su propietario más famoso, Charles Jean-Baptiste Mercier Dupaty, Presidente del Parlamento de Burdeos, adquirió el château en 1776. La familia conservó la propiedad hasta 1841. A principios del siglo XX (1909), el Sr. Henry Cruse, un conocido negociante, compró el château para su hijo Stéphan, que lo usó como finca de caza.

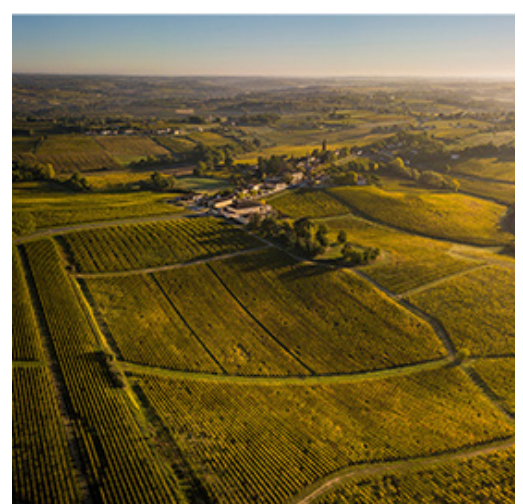
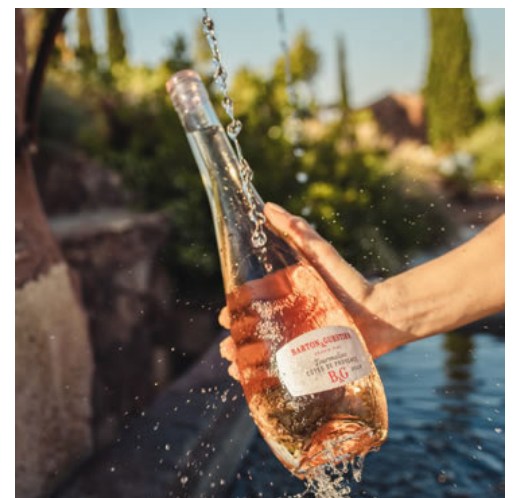
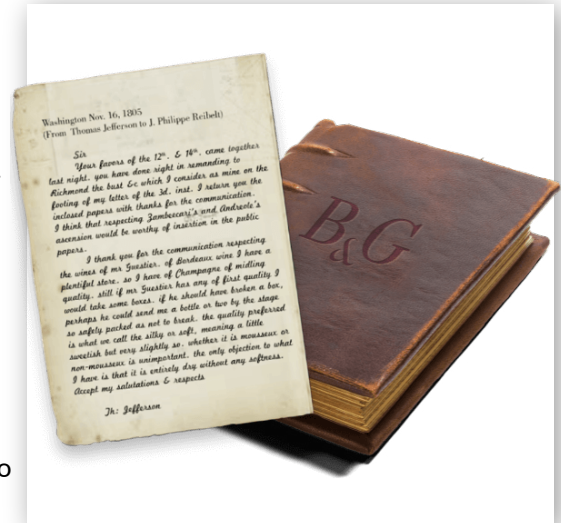
Durante la Segunda Guerra Mundial, Château Magnol se convirtió en el cuartel general de la Marina alemana. El château cumplió una función, más bien deplorable, durante la misión Frankton, puesta en marcha por Winston Churchill en 1942. Cada año se celebra una ceremonia para conmemorar el final de esta operación, en presencia de autoridades gubernamentales francesas, inglesas y alemanas. El búnker construido en los jardines del château es hoy una de las prestigiosas bodegas de Barton & Guestier, conocida como "Chai Germain Rambaud". Aunque se remonta al siglo XVIII, no es hasta 1979 que el Domaine de Magnol y el Domaine du Dehez se fusionan bajo el nombre de Château Magnol, sede actual de Barton & Guestier.

Vinos de Burdeos ¿Qué son las AOC en Francia?

La legislación francesa sigue el principio de la demarcación de los territorios vitivinícolas según criterios geográficos como sistema para garantizar la calidad del vino.

Este sistema de protección geográfica, conocido como Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), regulado por el Institut National des Appellations d'Origine (INAO), ha sido la principal influencia y referencia para la gran mayoría de las regulaciones que se utilizan en el resto de países de nuestro entorno, en especial en la Unión Europea (UE).

Las conocidas como Denominación de Origen (DO) y Denominación de Origen Calificada (DOCa) en España o como Denominazione di Origine Controllata (DOC) y Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) en Italia, siguen la misma filosofía que las AOC de Francia.



Heritage 292 Duche Uzes

Barton & Guestier

Vino tinto.





65% Syrah, 35% Grenache.

14% de alcohol.

Envejecido en barricas de roble francés durante 6 meses.

Guarda 7 años.

Servir de 14 a 16°C.

-  Color rubí intenso con reflejos violáceos.
-  Una explosión de frutos negros, pimienta negra combinada con notas de regaliz y tabaco cuando el vino está aireado.
-  Bien equilibrado con una textura armoniosa. Final largo afrutado y especiado.
-  Filete de ternera, lomo de cordero asado con hierbas frescas, filete de pollo relleno de setas negras, quesos con carácter, platos especiaados, postres a base de chocolate negro.



M de Magnol Bordeaux Rouge

Barton & Guestier

Vino tinto.





70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

13.5% de alcohol.

Crianza en barricas durante 6 meses.

Guarda 4 años

Servir de 16 a 18°C.

-  Color rojo granate intenso.
-  Predominantemente frutal con aromas de grosella, frambuesa y fresa.
-  Goloso y bien equilibrado, con taninos suaves y final especiado.
-  Ideal con cocina mediterránea y postres de chocolate con frutas rojas.



Côtes de Provence

Barton & Guestier

Vino rosado.





50% Garnacha, 35% Cinsault, 15% Syrah.

12.5% de alcohol.

Crianza en sus lías durante 2 meses antes del embotellado.

Guarda 3 años.

Servir de 10 a 12°C.

-  Rosa pálido con reflejos brillantes.
-  Elegante y delicado con bonitas notas afrutadas combinada a aromas de lila y de madreSelva.
-  Armonioso y rico, con un bonito equilibrio y de un final a la vez afrutado y especiado.
-  Ideal para con, ensaladas, asados, platos mediterráneos y como aperitivo.



Bordeaux Rouge Gold Label

Barton & Guestier

Vino tinto.





60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

13.5% de alcohol.

Criado parcialmente en madera durante 6 meses.

Guarda 4 años.

Servir a 16 a 18°C

-  Rojo intenso y brillante.
-  Expresivo en nariz, con aromas a bayas negras (mora, arándano) y notas torrefactas (cacao).
-  En boca resulta afrutado, con taninos presentes y bien integrados. Final largo y especiado.
-  Ideal para acompañar Carnes rojas, patés, quesos.



Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes iconos.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529 

contacto@goodharvest.com.mx