



WWW.LANGOA-BARTON.COM

33250 ST JULIEN BEYCHEVELLE - FRANCE
+33 (0)5 56 59 06 05
CHATEAU@BARTON-FAMILY-WINES.COM

VISITE ET DÉGUSTATION SUR RENDEZ VOUS
VISIT AND TASTING BY APPOINTMENT

WWW.BARTON-FAMILY-WINES.COM



CHÂTEAU LANGOA BARTON

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-JULIEN



ANTHONY
BARTON



EVA
BARTON



MICHEL
SARTORIUS



LILIAN
BARTON SARTORIUS



DAMIEN
BARTON SARTORIUS



MÉLANIE
BARTON SARTORIUS

HISTOIRE

CHÂTEAU LANGOIA BARTON

1722 - Thomas Barton quitta son Irlande natale pour s'établir à Bordeaux et fonda une société de négoce de vin, qui aujourd'hui encore porte le nom des Barton.

1821 - Son petit-fils Hugh Barton fit l'acquisition du Château Langoia, élégante demeure construite en 1758. Son architecture, ses proportions harmonieuses et ses 20 hectares de vignes plantées en appellation Saint Julien, séduisirent Hugh qui le renomma « Château Langoia Barton ». Lors du classement de 1855, Hugh Barton passionné et amoureux de son vin se voit récompensé par l'accession de la propriété au rang de «3^{ème} Cru Classé».

De nombreuses générations se succèdent à la tête de la propriété et il revient à Anthony Barton d'avoir investi dans des équipements modernes et d'avoir ainsi magnifié les vins du Château Langoia Barton.

L'histoire des Barton continue de s'écrire avec sa fille, Lilian, épaulée de ses deux enfants, représentant ainsi la 10^{ème} génération.



HISTORY

1722 - Thomas Barton left his native Ireland to settle in Bordeaux, founding a wine merchant company that still bears the name Barton today.

1821 - His grandson, Hugh Barton, purchased Château Langoa, an elegant residence built in 1758. Seduced by the harmonious proportions of its architecture and its 20 hectares of vines planted in the Saint-Julien appellation, Hugh re-named the estate "Château Langoa Barton". His passion

and pride in his wine were only to grow when he saw Langoa awarded the rank of "Third Classified Growth" in the historic 1855 classification.

The property was managed by the various generations over the years until Anthony Barton invested in modern equipment to exalt the wines of Château Langoa Barton. The Barton story continues with his daughter, Lilian, and her two children, now writing the chapter of the 10th generation.

TERROIR

Les parcelles qui composent le terroir du Château Langoa Barton « regardent » le fleuve. La douceur des températures née de cette proximité implique une précocité souvent gage de qualité. Cette magnifique croupe de graves quaternaires amène chaque millésime à maturité, puis les raisins sont impitoyablement sélectionnés pour l'élaboration de Langoa Barton.



TERROIR

The plots that compose the Château Langoa Barton terroir overlook the river. The mild temperatures implied by this proximity engender an early ripening, often a sign of quality. The splendid slopes of quaternary gravel bring the grapes to full maturity and then they undergo a rigorous selection process before being chosen for the Langoa Barton.



DÉGUSTATION

Bouquet d'arômes :

• fruits rouges (framboise, cerise) • notes vanillées •
vin gourmand et charmeur présentant toujours
un joli fruit • texture soyeuse • structure équilibrée •
tannins fondus •



TASTING

Bouquet of aromas:

red fruit (raspberry, cherry) • vanilla notes • charming and tasty wine, always offering a pleasant fruitiness • silky texture • balanced structure • well integrated tannins.



TECHNIQUE

Superficie du vignoble : 20 hectares

Densité de plantation : 9100 pieds par ha

Encépagement : 57% Cabernet Sauvignon,

34% Merlot, 9% Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 35 - 40 ans

Vinification : vendanges manuelles suivies de tris successifs des baies. Cuvier bois équipé d'un système de thermo-régulation. Écoulage directement en barriques de chêne français (à 60 % neuves) et durée de l'élevage : 18 mois

Mis en bouteille au Château



TECHNICAL INFORMATION

Area under vine: 20 hectares

Density of plantation: 9100 plants per hectare

Grape varieties: 57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 9% Cabernet Franc

Average age of the vines: 35-40 years

Vinification: Hand-picking followed by successive sortings.

Temperature-controlled oak vats. Running off directly into French oak barrels (60 % new) for 18 months of ageing

Bottled at the Château