



Millésime 2020



A.O.C.
Surface of production
Soil
Subsoil
Grape varieties
Soil culture
Harvest
Fermenting vats
Barrels & Ageing

Saint-Emilion Grand Cru
8,865 ha
Clay
Limestone, Plateau of Saint-Emilion
70% Merlot - 30% Cabernet Franc
Organic and sustainable
Hand picked
40 -120 hl stainless steel and Concrete vats
French oak barrels for 18-24 months

NB: -22% of production compared to last year.

James Suckling
Apr. 2021

JAMESUCKLING.COM

95-96

Lots of blueberry and blackberry with crushed-stone and limestone undertones. It's full-bodied with firm, silky tannins that are wonderfully polished.

Denis Hervier
Apr. 2021

bettane+desseauve

94-95

Sculptural, Poésia 2020 est impressionnant. Dans son registre frais et intense, il impose une personnalité unique, construite pour la longue garde. Ce millésime couronne le travail de Patrice Lévêque, vigneron omniprésent qui bénéficie ici des effets techniques du nouveau chai.

MENTION SPÉCIALE - MEILLEURES PROGRESSIONS

Peter Mose
May 2021

falstaff

93-95

Bouquet fruité, un peu sur la retenue, aux notes de baies noires. Belle expression gustative. Le vin est doté de tannins serrés mais juteux. Beaucoup de race, de vivacité en bouche où l'expression aromatique de la finale est bien soutenue par la structure. Un vin frais, élégant et persistant.

E.L.V. - EARL.

Château Barde-Haut - 33330 SAINT-CHRISTOPHE DES BARDES

Tél : 33 (0)5 57.25.72.55 – Fax : 33 (0)5 57 24 61 15

490 144 706 RCS LIBOURNE - APE 0121 Z - TVA intracommunautaire FR 72 490 144 706



Jeff Leve
May 2021

THE WINE CELLAR INSIDER

93-95

Deeply colored the wine is packed with nuances of flowers, licorice, wet earth, crushed rocks, plum, blackberry and dark cherries. On the palate the wine is lively, silky, rich, creamy, concentrated and mineral driven, with a beautiful salty character in the finish.

Yves Beck
May 2021

Yves Beck

91-93

Bouquet fruité, un peu sur la retenue, aux notes de baies noires. Belle expression gustative. Le vin est doté de tannins serrés mais juteux. Beaucoup de race, de vivacité en bouche où l'expression aromatique de la finale est bien soutenue par la structure. Un vin frais, élégant et persistant.

E.L.V. - EARL

Château Barde-Haut - 33330 SAINT-CHRISTOPHE DES BARDES

Tél : 33 (0)5 57.25.72.55 – Fax : 33 (0)5 57 24 61 15

490 144 706 RCS LIBOURNE - APE 0121 Z - TVA intracommunautaire FR 72 490 144 706