

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

BEAUJOLAIS 2017


PRODUCTION

Appellation Beaujolais Contrôlée

Región: Viñedo situado en la orilla derecha del Saona, entre Mâcon, al norte, y Lyon, al sur.

Variedades de uva: 100% Gamay Noir

 Suelo: Arcilloso-calizo.

 Clima continental, con grandes oscilaciones térmicas entre el invierno y el verano.


Vinificación: Maceración semicarbónica – fermentación alcohólica con 2 *délestages* diarios – fermentación maloláctica – cupage y clarificación.


Crianza en cubas.


Formato disponible: 75 cl

DEGUSTATION

Rojo cereza brillante.

 En nariz es una explosión de frutas rojas (frambuesa, cereza) con agradables notas de violeta.

 En boca es equilibrado, suave, muy fresco y con un largo final afrutado.

 Ensaladas, embutidos y aves a la parrilla.
Servir entre 14°C y 16°C.

AWARDS

Medalla de Oro- NY World Wine & Spirit Competition 2016 - añada 2015
Top Wine in the Category- Vinivo Wine Style Awards 2018 - añada 2013



Les Violettes

Les Violettes se caracterizan por su perfume intenso, típico de los aromas de nuestro Beaujolais.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

