

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2017

### PRODUCCIÓN

Denominación Châteauneuf-du-Pape Controlada

Región: Denominación situada en la parte meridional de la región de Côtes du Rhône, entre Aviñón y Orange.

Variedades de uva: 50% Syrah, 50% Grenache.



Suelo: Pedregoso y formado en su mayor parte por grandes cantos rodados mezclados con arcilla arenosa.



Clima mediterráneo, muy soleado, seco y ventoso.

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a alta temperatura (30-35°C / 86-95°F) con *délestage* diario – fermentación maloláctica.



Crianza: Parcialmente criado en madera.

Formato disponible: 75 cl.

### CATA

👁️ Rojo cereza profundo.



En nariz es complejo, presenta aromas a frutas maduras (arándano, ciruela) combinados con notas tostadas y de regaliz.



En boca es rico, fundiéndose el carácter frutal con la calidez de las especias. Final redondo, en el que destacan notas frescas y mentoladas.



Platos especiados, guisos, presa, quesos.  
Servir entre 16°C y 18°C / 60°F y 65°F.

### PREMIOS

Medalla de Plata – The International Wine Challenge 2019 – UK – Reserva 2017  
Selected in The Advanced Buying May 2016 – EE.UU. – Reserva 2013  
Wine of the Week – 88 puntos



### Les Roches Noires

«Les Roches Noires» evocan la Syrah, una de las variedades dominantes en nuestro Châteauneuf-du-Pape que extrae todo su carácter de un suelo rocoso y que confiere a nuestro vino una capa púrpura y profunda.

# B&G



Enjoy our quality responsibly

[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)

