

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725


## COTES-DU-RHONE 2021


### PRODUCCIÓN

Denominación Côtes du Rhône Controlada


Región: Viñedo situado en la parte meridional de la denominación, entre Montélimar y Aviñón.

Variedades de uva: 55% Grenache, 35% Syrah, 10% Mourvèdre.

 Suelo: Arcilloso con guijarros (Gard) y arenoso (Ardèche).

 Clima mediterráneo, muy soleado, seco y ventoso.


Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica con *délestage* diario y maceración – fermentación maloláctica.


 Crianza: sobre lías finas en cubas con oxigenación controlada.


Formato disponible: 75 cl.

### CATA

 Rojo intenso con reflejos púrpura.

 De nariz intensa, presenta aromas a flores (violeta) y frutos negros (cereza negra, casis) acompañados de notas ligeramente especiadas.

 En boca es franco y amplio, dando paso a un final afrutado y especiado.

 Platos especiados, carnes rojas en salsa, quesos.  
Servir entre 16°C y 18°C / 60°F y 65°F.

### PREMIOS

- Medalla de Plata – Decanter 2021 - Añada 2020
- Medalla de Bronce – International Wine Challenge 2020 - Añada 2019
- Medalla de Bronce – Decanter 2020 – Reserva 2019
- Medalla de Plata – Prague Wine Trophy awards 2018 – Añada 2017
- Medalla de Bronce – Decanter 2019 – UK – Añada 2017
- 87 points – Ultimate Wine Challenge 2019 – USA – Añada 2017
- Commended Award – The International Wine Challenge 2019 – Reino Unido – Añada 2017
- Commended Award – The International Wine Challenge 2017 – Reino Unido – Añada 2016
- 91 puntos – Ultimate Wine Challenge 2016 – EE.UU. – Añada 2015



**LES GALETS**

«Les Galets» evocan los guijarros pulidos por el Ródano que tanto abundan en la composición del suelo de nuestras parcelas.

**B&G**



#### Salud y Medio Ambiente

Apto para veganos

Alta Valor Ambiental



Enjoy our quality responsibly

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

