

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## MAÇON-VILLAGES

Vin de Bourgogne  
2019

### PRODUCCIÓN

Denominación Mâcon-Villages Controlada


Región: Viñedo situado en el sur de Borgoña, en la orilla derecha del Saona, al norte de la ciudad de Mâcon.

Variedad de uva: 100% Chardonnay.

 Suelo: Granítico con subsuelo de caliza.


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


Vinificación: Prensado de las uvas antes del desfangado para obtener una turbidez suficiente – fermentación alcohólica realizada entre 20°C y 24°C / 68-75°F – fermentación maloláctica – trasiego y clarificación.


 Crianza: En cubas.


Formato disponible: 75 cl.

### CATA

 Amarillo pálido con reflejos dorados.

 Placentero en nariz, desarrolla aromas frutales (melocotón, pera) con agradables notas a flores blancas (acacia).

 En boca resulta elegante, con un final agradable y refrescante.

 Aperitivo, pescados, carnes blancas.  
Servir entre 10°C y 12°C / 50°F y 54°F.

### PREMIOS

Medalla de Plata – Chardonnay du Monde 2021 - Añada 2019  
Medalla de Bronce – NY World Wine & Spirit Competition 2016 – Añada 2015



**Les Murets**

*Nuestra cuvée toma su nombre de los muros bajos de piedras secas que rodean nuestras parcelas y permiten mantener el suelo calizo.*



**B&G**

Enjoy our quality responsibly

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

