


# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## PINOT NOIR

ILE DE BEAUTE  
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE


2021


 La variedad emblemática de Borgoña también desarrolla perfectamente toda su expresión en Córcega.

### PRODUCCIÓN


Región: Córcega (Mediterráneo).

Variedad de uva: 100% Pinot Noir.

 Suelo: Diversidad de suelos (arena, arcilla, caliza, esquisto, grava y piedra).


 Clima: Clima mediterráneo, soleado, seco y ventoso. Gran variación térmica entre el día y la noche, ideal para la maduración de la variedad Pinot Noir.


Vinificación: Estrujado de la uva – maceración prefermentativa en frío (12°C / 54°F) durante 3 días para favorecer la extracción de aromas – fermentación alcohólica en cubas con bazuqueo 2 veces al día (la temperatura alcanza los 27°C / 80°F al final de la fermentación).


 Fermentación maloláctica en cubas.


Formato disponible: 75 cl.

### CATA

 Rojo rubí con reflejos violeta.

 De nariz intensa, combina aromas a cereza roja y agradables notas de moca, vainilla y especias al agitar la copa.

 En boca es suave, con taninos fundidos y predominio de notas de *kirsch* y especias.

 Platos mediterráneos, pizza, paella, risotto.  
Servir entre 14°C y 16°C / 57°F y 60°F.

### PREMIOS

- Medalla de Oro – Prague Wine Trophy 2021 – Reserva 2020
- Medalla de Bronce – Global Pinot Noir Masters 2021 – UK - Añada 2020
- Medalla de Bronce – Global Pinot Noir Masters 2020 – UK - Añada 2019
- 91 puntos – Ultimate Wine Challenge 2019 – USA – Añada 2018
- Prix des Vinalies – Vinalies Nationales 2015 – Francia – Añada 2014
- Medalla de Plata – Prague Wine Competition 2015 – República Checa – Añada 2013



Salud y Medio ambiente

Botella más ligera

Apto para veganos

Enjoy our quality responsibly

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



B&G