

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725


## MUSCADET SEVRE-ET-MAINE 2020


### PRODUCTION

Appellation Muscadet Sèvre-et-Maine Contrôlée


Région : Vignoble situé dans la vallée de la Loire, dans une région proche de l'estuaire de la Loire, au sud-est de la ville de Nantes.

Cépage : 100% Melon de Bourgogne.

 Sol : Argile.


 Climat océanique, tempéré avec des précipitations abondantes.

Vinification : Pressurage des raisins – fermentation alcoolique conduite à 20°C – fermentation malolactique partielle.

 Elevage : En cuves.


Format disponible : 75cl.

### DEGUSTATION

 Jaune paille pâle brillant aux reflets verts.

 Nez délicat aux arômes de fleurs blanches mêlés à une touche d'agrumes (citron).

 Bouche vive et minérale avec une finale très rafraîchissante.

 Fruits de mer, poissons grillés, fromages de chèvre.  
Servir entre 8°C et 10°C.

### AWARDS

Bronze Medal – Cathay HK International Wine & Spirit Competition 2021 – millésime 2020  
Seal of Approval – International Wine Challenge – Royaume-Uni – 2005



### Les Grandes Perlières

« Les Grandes Perlières » évoquent l'accord mets vins parfait entre notre vin et les fruits de mer, notamment les huîtres, reconnues pour leur saveur iodée.



B&G

Enjoy our quality responsibly

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

