

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

SANCERRE 2020

PRODUCTION

Appellation Sancerre Contrôlée


Région : Vignoble situé à l'est de la vallée de la Loire, sur la rive gauche, opposée à Pouilly.

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

 Sol : Calcaire et siliceux.


 Climat continental avec des températures hivernales et estivales contrastées.


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

 Elevage : Sur lies en cuves avec un contrôle de l'oxygénation.


Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Couleur jaune pâle aux reflets verts brillants.

 Nez expressif mêlant d'intenses arômes de fleurs (acacia), de groseilles blanches et de fruits exotiques (ananas) relevés d'une touche d'agrumes (pamplemousse).

 Attaque fraîche, dynamique évoluant sur une longue finale minérale.

 Poissons grillés, fruits de mer, fromages de chèvre.
Servir entre 10°C et 12°C.

AWARDS

Médaille d'Argent – Decanter 2021 – Millésime 2020
Félicité – Decanter World Wine Awards 2020 – Millésime 2019
Médaille d'Argent – Wine Tasting Competition USA 2016 – Millésime 2015
87/100 – Wine Enthusiast Buying Guide 2015



Les Silices

Les Silices évoquent le sol argilo-siliceux, qui apporte à notre Sancerre beaucoup de vivacité.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

