

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

VOUVRAY 2020

PRODUCTION

Appellation Vouvray Contrôlée


Région : Vignoble situé dans la vallée de la Loire, près de la ville de Tours.

Cépage : 100% Chenin Blanc.

 Sol : Sol argilo-siliceux, le meilleur terroir pour le Chenin Blanc.

 Climat océanique et continental.


Vinification : Pressurage des raisins avant débouillage – fermentation alcoolique contrôlée de façon à garder une partie de sucre résiduel dans le vin.

 Elevage : Contrôle de la fermentation en cuves pour conserver du sucre résiduel.


Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Jaune brillant.

 Nez flatteur, dominé par de jolis arômes de fruits (poire, ananas) et de délicates notes florales.

 Gourmand en bouche avec une finale rafraîchissante.

 Apéritif, saumon fumé, plats asiatiques, fromages crémeux.
Servir entre 8°C et 10°C.

AWARDS

Médaille de Bronze – Decanter 2021 – Millésime 2019

Médaille de Bronze – Decanter 2020 – Millésime 2018

Médaille d'Argent – Decanter 2019 – UK – Millésime 2018

Médaille de Bronze – The International Wine Challenge 2019 – UK – Millésime 2018

Vivino 2017 Wine Style Award – Loire Valley – Chenin Blanc Category – Danemark

Vivino's 2017 Wine Style Awards recognize the best wines on the planet : n°1 selling vouvray in the USA; Wine Enthusiast – Best Buy; Double Médaille d'or : NYW&S Competition.

Médaille de Bronze – The International Wine Challenge 2019-HK



Les Petites Parcelles

Notre Vouvray est issu de petites parcelles situées sur les coteaux et les plateaux surplombant la Loire, aussi appelée fleuve « royal ».

Enjoy our quality responsibly

B&G



www.barton-guestier.com

