

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

COTES-DU-RHONE 2020


PRODUCTION

Appellation Côtes du Rhône Contrôlée


Région : Vignoble situé dans la partie méridionale de l'appellation, entre Montélimar et Avignon.

Cépage : 45 % Grenache, 40 % Syrah, 15 % Mourvèdre.

 Sol : Argileux à galets (Gard) et sablonneux (Ardèche).


 Climat méditerranéen, très ensoleillé, sec et venteux.


Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique avec délestage quotidien puis macération – fermentation malolactique.

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


Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Rouge intense aux reflets pourpres.

 Nez intense de fleurs (violette) et de fruits noirs (cerise noire, cassis) relevé par des notes légèrement épicées.

 Bouche franche et ample, qui laisse place à une finale fruitée et épicée.

 Plats épicés, viandes rouge en sauce, fromages.
Servir entre 16°C et 18°C.

AWARDS

- Médaille d'Argent – Decanter 2021 – Millésime 2020
- Médaille de Bronze – International Wine Challenge 2020 – Millésime 2019
- Médaille de Bronze – Decanter 2020 – Millésime 2019
- Médaille d'Argent – Prague Wine Trophy awards 2018 – Millésime 2017
- Médaille de Bronze – Decanter 2019 – UK – Millésime 2017
- Commended Award – The International Wine Challenge 2019 – UK – Millésime 2017
- 87 points – Ultimate Wine Challenge 2019 – USA – Millésime 2017
- Commended – IWC 2017 – Royaume-Uni – Millésime 2016
- 91 points – Ultimate Wine Challenge 2016 – USA – Millésime 2015



LES GALETS

« Les Galets » évoquent les petits cailloux polis par le Rhône que nous retrouvons en nombre dans la composition du sol de nos parcelles.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

