

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MACON-VILLAGES


Vin de Bourgogne
2019

PRODUCTION

Appellation Mâcon-Villages Contrôlée


Région : Vignoble situé au sud de la Bourgogne, sur la rive droite de la Saône, au nord de la ville de Mâcon.

Cépage : 100% Chardonnay.

 Sol : Granitique avec un sous-sol de roches calcaires.


 Climat continental avec des températures hivernales et estivales contrastées.


Vinification : Pressurage des raisins avant débourage afin d'obtenir une turbidité suffisante – fermentation alcoolique conduite entre 20 et 24°C – fermentation malolactique – soutirage et collage.


 Elevage : En cuves.


Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Jaune paille aux reflets dorés.

 Nez flatteur développant des arômes de fruits (pêche, poire) à belles notes de fleurs blanches (acacia).

 Bouche élégante avec une finale agréable et rafraîchissante.

 Apéritif, poissons, viandes blanches.
Servir entre 10°C et 12°C.

AWARDS

Médaille d'Argent – Chardonnay du Monde 2021 – Millésime 2019
Médaille de Bronze – NY World Wine & Spirit Competition 2016 – Millésime 2015



Les Murets

Notre cuvée doit son nom aux murets en pierres sèches qui entourent nos parcelles et permettent de maintenir le sol calcaire.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

