



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

M de Magnol Blanc 2016



M de Magnol Blanc est une sélection réalisée par l'équipe de vinificateurs de Château Magnol sur la prestigieuse Bordeaux appellation. Cette cuvée a été créée en hommage aux 3 siècles d'expérience de la Maison Barton & Guestier dans cette région. M de Magnol a été mis en bouteille à la propriété.

P R O D U C T I O N	Classification: Appellation Bordeaux Contrôlée.
	Region: Bordeaux
	Cépages: 100% Sauvignon Blanc.
	Sol: Argilo-calcaire, graves et sable.
	Climat: Océanique, tempéré et humide.
	Vinification: Macération pré-fermentaire – fermentation alcoolique conduite à basse température (18°C) dont une partie en barriques neuves. 3 à 6 mois d'élevage en barriques neuves avec bâtonnage.
Viticulture: Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.	

D E G U S T A T I O N	Couleur: Brillante, jaune pâle.
	Nez: Très fin, riche avec des arômes de fruits blancs (coing, poire), fruits exotiques (ananas, fruit de la passion), mêlés à de délicates notes de fleurs blanches (fleur de vigne) et d'agrumes.
	Bouche: Vif et frais en bouche, ce vin est doté d'un bel équilibre et de volume en milieu de bouche. La finale est longue fruitée (agrumes) et rafraîchissante.

P R A T I Q U E	Mets et vins: Fruits de mer, plats cuisinés à base de poissons, sushis, salades de fruits ou encore à l'apéritif –
	Commentaires: Servir entre 10°C et 12°C. Un vin blanc résolument moderne avec à la fois une belle vivacité et beaucoup de gras et de richesse aromatique en bouche.
	Médailles : A venir
	Revue de presse :

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.