

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725


SAUTERNES Grand Vin de Bordeaux 2018


PRODUCTION

Appellation Sauternes Contrôlée

Région : Vignoble situé à 40 kilomètres au sud est de Bordeaux, formant une enclave dans le sud de la région des Graves.

Cépages : 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc.

 Sol: Graves, argilo-calcaire.

 Microclimat océanique grâce à l'un des affluents de la Garonne, le Ciron qui parcourt la région et contribue à la prolifération d'une pourriture noble, le Botrytis.


Vinification : Vendanges par tries successives, grain par grain – pressurage – fermentation alcoolique.


 Elevage : Partiellement élevé sous bois.


Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Bel or franc et brillant.

 Nez complexe, fin et élégant aux arômes d'ananas et d'abricot mêlés à des notes d'acacia et de miel.

 Bouche onctueuse, fruitée (orange confite) et persistante.

 Apéritif, foie gras, melon, volaille rôtie, fromages bleus.
Servir entre 8°C et 10°C.

AWARDS

Médaille de Bronze – Decanter 2020 – Millésime 2018

Approuvé par Gault & Millau – 2020 – millésime 2017

Médaille d'Argent / 91 points – Decanter World Wine Awards 2019 – Millésime 2017

87/100 – Wine Enthusiast Buying Guide USA – Millésime 2013

“Selected” – Top 100 Today's Bordeaux USA 2013 – Millésime 2010



Nectar d'Or

Notre Sauternes porte le nom de cuvée “Nectar d'Or” en référence au breuvage des dieux et à son unique robe dorée.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

