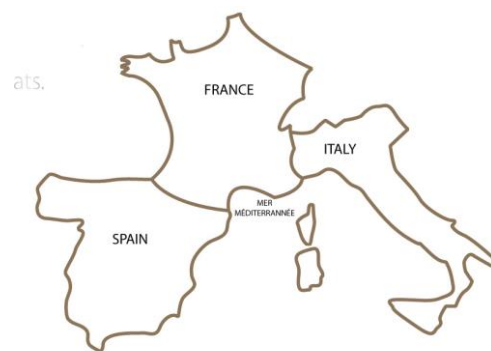




Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Partager Rouge



Classification : Vin de l'Union Européenne

Région : Assemblage de vins provenant de France (Languedoc Roussillon et Ardèche) et d'Espagne (Mancha)

Cépages : De France : Grenache, Carignan, Cinsault ; D'Espagne : Tempranillo, Moravia, Grenache

Sol : Marne, schiste, craie et argile

Climat : Méditerranéen, très ensoleillé, sec, ventilé

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique avec remontage quotidien - fermentation malolactique - collage et mise en bouteille

Viticulture: Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

Couleur : Belle couleur brillante rouge cerise d'une bonne intensité.

Nez : Plaisant et aromatique, avec des arômes de baies rouges (mûre, framboise).

Bouche : Souple et équilibrée, avec des tanins soyeux, une finale plaisante et fruitée.

Mets et vin : Viande rouge, fromage – Servir entre 14°C et 16°C.

Commentaires : Vin facile à boire, souple et agréable. Un vin convivial adapté à toutes occasions.

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

P
R
A
T
I
Q
U
E

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

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