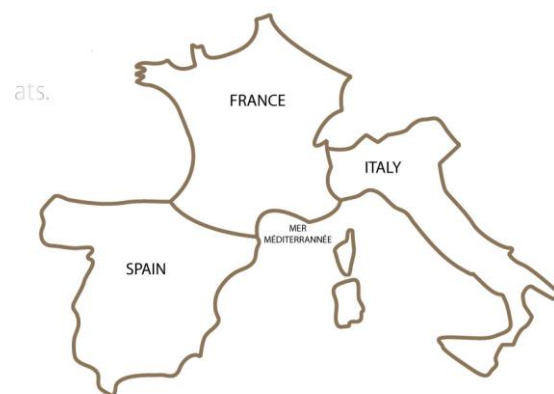




Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Partager Rosé



Classification : Vin de l'union Européenne

Région : France et Espagne

Cépages : Grenache, Cinsault, Tempranillo, Bobal

Sol : Marne, schiste, craie et argile

Climat : France : Méditerranéen, très venteux, ensoleillé et chaud

Espagne : Continental, chaud et sec

Vinification : Foulage des raisins – courte macération - fermentation alcoolique - 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.

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Couleur : Rose saumon. Couleur légère et délicate.

Nez : Élégant et aromatique, dominé par des notes fruitées (fraise et groseille)

Bouche : Rond, gourmand et subtil.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Mets et vin : Salades diverses, grillades, pizzas, plats épicés – Servir entre 8°C et 10°C.

Commentaires : Vin facile à boire, frais et agréable. Un vin convivial adapté à toutes occasions. Se marie avec bonheur aux salades composées de toute sorte.

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.