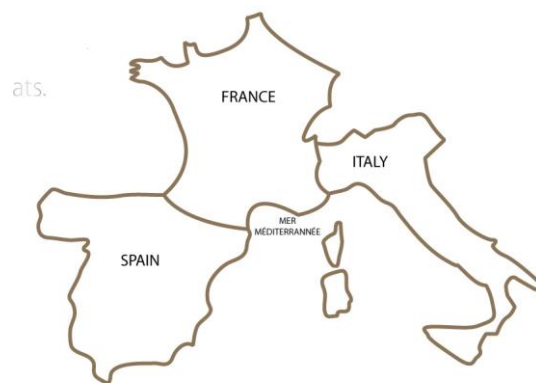




**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725

## Cuvée Spéciale 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.

**Couleur :** Belle couleur rose saumon.

**Nez :** Fin et aromatique, avec des notes à la fois florales et fruitées (griottes).

**Bouche :** Après une attaque charnue, ce vin évolue sur une bonne vivacité et finit sur des arômes fruités très frais.

**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. Excellent à l'apéritif.

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](http://www.facebook.com/bartonguestier)

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