

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

ORIGINAL ORGANIC SAUVIGNON BLANC 2022

PRODUCCIÓN

Vin de France

Región: Valle de Loira.

Variedad de uva: 100% Sauvignon Blanc.



Suelo: Arcillo-calcáreo, pendiente del 3%.



Clima: Oceánico, húmedo et templado.

Vinificación: Maceración pelicular parcial – prensado en vertical más cualitativo – fermentación en cubas termostreguladas sin riesgo de oxigenación – crianza sobre lías con batonage durante 5 meses.

Viticultura: Abono orgánico, viñedo gestionado en Guyot doble, selección minuciosa y sin interferencia durante el proceso natural de maduración de las uvas. Rendimientos bajos (30 hl/ha).

Formato disponible: 75 cl.

CATA

👁️ Amarillo pajizo pálido con reflejos verdes.



Fresco, intenso y elegante, con un dominio de fuertes notas de frutas (pomelo, limón verde) y de notas florales a la agitación.



A la vez vivo y redondo en boca, aromático, equilibrado, el vino tiene un agradable final floral.



Mariscos, salmon, queso de cabra, como aperitivo.

Servir entre 10°C y 12°C.

Comentarios: Típico del carácter varietal del Sauvignon Blanco. Un sabor acidulado con un buen regusto refrescante.

PREMIOS

Medalla de Bronce – Global Organic & Vegan Masters 2023 - Añada 2022



CERTIFIÉ PAR FR- BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



- * Vino Biológico
- * Sin azúcar añadido después de la vinificación
- * Vegano
- * Botella de peso ligero
- * Capsula de aluminio
- * Papel reciclado procedente 100% de la industria del algodón

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

