

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## SANCERRE 2022


### PRODUCCIÓN

Denominación Sancerre Controlada


Región: Viñedo situado al este del valle del Loira, en la orilla izquierda, enfrente de Pouilly.

Variedad de uva: 100% Sauvignon Blanc.

 Suelo: Calizo.


 Clima continental, con oscilaciones térmicas entre el invierno y el verano.


Vinificación: Prensado de las uvas – fermentación alcohólica realizada a 20°C / 68°F.


 Crianza: Sobre lías en cubas con oxigenación controlada.


Formato disponible: 75 cl.

### CATA

 Color amarillo pálido con reflejos verdes brillantes.

 Expresivo en nariz, combina intensos aromas a flores (acacia), grosellas blancas y frutas exóticas (piña) con una pincelada cítrica (pomelo).

 Ataque fresco y dinámico que da paso a un largo final mineral.

 Pescados a la parrilla, mariscos, quesos de cabra.  
Servir entre 10°C y 12°C / 50°F y 54°F.

### PREMIOS

Medalla de Plata – Decanter 2021 – Reserva 2020  
Commended – Decanter World Wine Awards 2020 - Añada 2019  
Medalla de Plata – Wine Tasting Competition USA 2016 – Añada 2015  
87/100 – Wine Enthusiast Buying Guide 2015



**Les Caillottes**

*Les Caillottes evocan la riqueza del suelo pedregozo y calizo, que da a nuestro Sancerre toda su tipicidad: notas florales muy desarrolladas.*



**Salud y Medio ambiente**

Alto Valor Ambiental



**B&G**

Enjoy our quality responsibly

[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)

