

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

HERITAGE

N°296

PRODUCCIÓN

Denominación Duché d'Uzès Controlada

Región: al sur del Ródano entre Nîmes y Alès.

Varietades de uvas: 65% Syrah, 35% Grenache.

 Suelo: Arcilloso y calizo.

 Clima: Mediterráneo con altas temperaturas y una insolación excepcional durante el día y noches frescas, ideal para la variedad de uva Syrah.

Vinificación: Uva despallada, remontados diarios – larga maceración en depósito durante 3 semanas. Envejecido en barricas de roble francés durante 6 meses. Esmerada vinificación para preservar la fruta y finura de estos grandes Syrah.

Viticultura: Mantenimiento manual de bajos rendimientos, rigurosa selección y mínima interferencia en la maduración natural de la uva. La producción está limitada a 12 000 botellas por cuvée. Cada número de cuvée corresponde a una nueva añada, el número 300 será la añada de los 300 años de Barton & Guestier.

Tamaño disponible: 75cl.

CATA

 Color rubí intenso con reflejos violáceos.

 Una explosión de frutos negros, pimienta negra combinada con notas de regaliz y tabaco cuando el vino está aireado.

 Bien equilibrado con una textura armoniosa. Final largo afrutado y especiado.

 Filete de ternera, lomo de cordero asado con hierbas frescas, filete de pollo relleno de setas negras, quesos con carácter, platos especiados, postres a base de chocolate negro.

Servir entre 14°C y 16 °C.

MEDALLAS

Medalla de Plata – IWC 2023 – Añada 2020

Medalla de Oro – Best in Show Rhône – Mundus Vini Spring Tasting 2023 – Añada 2020



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

