

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

BORDEAUX BLANC 2022

PRODUCCIÓN

Denominación Bordeaux Controlada

Región: Viñedo situado en la región de Entre-deux-mers y al este del departamento.

Varietades de uva: 80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon.



Suelo: Arcilloso-calizo, grava y arena.



Clima oceánico y templado.

Vinificación: Maceración prefermentativa – fermentación alcohólica realizada a baja temperatura (18°C / 65°F), un 30% en barricas nuevas y un 70% en cubas.



Crianza: 50% en madera y 50% en cubas.

Formato disponible: 75 cl.

CATA



Amarillo pálido con reflejos verdes.



Intenso y complejo en nariz, combina aromas a frutas tropicales (mango, fruta de la pasión, piña) con notas de vainilla.



Ataque vivo y amplio, final con una pincelada cítrica.



Aperitivo, mariscos, platos a base de pescados.
Servir entre 10°C y 12°C / 50°F y 54°F.

PREMIOS

Medalla de Bronce – IWC 2023 – Añada 2022

Medalla de Bronce – Decanter 2023 – Añada 2022



Petite Nancy

Esta cuvée, bautizada con el nombre de su hija «Nancy», rinde homenaje a uno de los barcos de Daniel Guestier, dedicado a la exportación de los vinos B&G a todo el mundo.



Salud y medio ambiente

Apto para veganos

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

