

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

CHARDONNAY

PAYS D'OC INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022

 *Exotismo y redondez caracterizan esta variedad conocida en todo el mundo.*

PRODUCCIÓN



Región: Languedoc-Rosellón, viñedo que bordea el Mediterráneo.

Variedad de uva: 100% Chardonnay.



Suelo: Diversidad de suelos (arena, caliza, arcilla, grava y piedra).



Clima: Selección de viñedos situados en las zonas más frías de Languedoc, cerca de Limoux (gran variación térmica entre el día y la noche), así como de viñedos situados en el Gard, donde el clima es más suave. Este vino combina la riqueza y el frescor del terruño de Limoux con la elegancia y el volumen del terruño del Gard.

Vinificación: Vendimias nocturnas y matutinas. Prensado de las uvas muy suave – maceración pelicular (entre 6 y 12 horas) para obtener una mayor riqueza aromática – ligero prensado – oxigenación antes de la fermentación de una parte para obtener mayor frescura – fermentación alcohólica en cubas (18-20°C / 65-68°F).



Crianza sobre lías con removido (*bâtonnage*).

Formatos disponibles: 75 cl y 37,5 cl.

CATA

 Amarillo pálido con reflejos dorados.



Fino y elegante en nariz, combina agradables notas de frutas blancas (pera, membrillo) y de vainilla.



En boca es una explosión de frutas. De ataque fresco con evolución redonda y carnosa. Final con agradables notas de madera perfectamente integradas.



Carnes blancas, aves, ensaladas y pasta.
Servir entre 10°C y 12°C / 50°F y 54°F.

PREMIOS

Campeón Regional de Praga – Prague Wine Trophy 2021 – Reserva 2019
Medalla de Bronce – Japan Wine Challenge 2020 - Añada 2019
Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles – Reserva 2019
Medalla de Plata – Chardonnay du Monde 2020 – Borgoña – Francia – Añada 2019



Salud y Medio ambiente

Botella más ligera

Apto para veganos

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

