

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

VIOGNIER

PAYS D'OC
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022

 Variedad muy expresiva que produce vinos con intensos aromas frutales y florales.

PRODUCCIÓN



Región: Languedoc-Rosellón (300.000 hectáreas), viñedo que bordea el Mediterráneo.

Variedad de uva: 100% Viognier.



Suelo: Arcilloso-calizo.



Clima: Clima mediterráneo. Bajo nivel de precipitaciones (500 a 600 mm al año, principalmente en invierno). La presencia del estanque de Thau supone un aporte de humedad que compensa el bajo nivel de precipitaciones y permite una maduración progresiva de la uva, en condiciones óptimas.

Vinificación: Selección parcelaria. Vendimia nocturna. La uva es despalillada, enfriada y prensada rápidamente (prensa neumática en atmósfera inerte). Tras el desfangado se lleva a cabo la fermentación en cubas con ayuda de levaduras seleccionadas, a baja temperatura. Al final de la fermentación se procede al trasiego de los vinos.



Crianza en cubas.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Amarillo pajizo dorado.



Muy expresivo en nariz, combina notas de flores blancas (madreselva) con sabores afrutados (albaricoque, pera, melocotón, frutas exóticas).



En boca es armonioso y suave, con un final afrutado y floral.



Aperitivo, carnes blancas, pescados y platos asiáticos.
Servir entre 10°C y 12°C/50°F y 54°F.

PREMIOS



Salud y Medio ambiente

Botella más ligera

Apto para veganos

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com



B&G