



**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725



## B & G Sparkling Chardonnay



P  
R  
O  
D  
U  
C  
T  
I  
O  
N

**Classification :** Vin Mousseux de Qualité

**Région :** Assemblage de vins provenant de l'Ardèche, situé dans la région Rhône Alpes dans le sud est de la France

**Cépages :** 100% Chardonnay

**Sol :** Schiste, craie et argile

**Climat :** Méditerranéen, ventilé et ensoleillé

**Vinification :** Foulage des raisins – Fermentation alcoolique - Prise de mousse en cuve close – 3 mois d'élevage sur lies pour plus de volume et une belle complexité aromatique – Collage et embouteillage

**Viticulture :** Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D  
E  
G  
U  
S  
T  
A  
T  
I  
O  
N

**Couleur :** Jaune paille aux reflets dorés, brillante. Bulles fines et régulières.

**Nez :** Intense et parfumé, à dominante fruitée (pêche, abricot). De subtiles notes citronnées apparaissent à l'agitation.

**Bouche :** Finesse en bouche. Soutenu par une belle acidité, ce vin est doté d'un bon équilibre et possède une longue finale fraîche et aromatique (fruits blancs). A déguster sans attendre !

P  
R  
A  
T  
I  
Q  
U  
E

**Mets et vin :** Idéal à l'apéritif – Servir entre 5°C et 6°C.

**Commentaires :** Vin facile à boire, frais et agréable. Un vin convivial, festif. Excellent à l'apéritif.

- Médailles :**
- Médaille d'Argent/ 89 points – The Global Sparkling Masters 2017
- Revue de presse :**
- Médaille d'Argent / 85 points plus – The Global Sparkling Masters 2016
  - Médaille d'Or – Compétition des vins- Slovaquie – Octobre 2011
  - Médaille d'Argent – NOFFLA – Irish Wine Show 2010-11
  - BEST BUY – Wine Enthusiast – Juin 2011
  - 87 Points (87/100) dans la grande dégustation des Champagnes et Mousseux : « Big Challenge Espumantes » au Brésil !

