

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2022

PRODUCTION

Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée

Région : Appellation située dans la partie méridionale des Côtes du Rhône, entre Avignon et Orange.

Cépages : 73% Grenache, 19% Syrah, 6% Cinsault, 2% Mourvèdre.

 Sol : Caillouteux et constitué pour l'essentiel de gros galets mélangés à de l'argile sablonneuse.

 Climat méditerranéen, très ensoleillé, sec et venteux.

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique conduite à haute température (30-35°C) avec délestage quotidien – fermentation malolactique.

 Elevage : Partiellement élevé sous bois.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Rouge cerise profond.

 Nez complexe avec des arômes de fruits mûrs (myrtille, prune) mêlés à des notes grillées et de réglisse.

 Riche en bouche, mêlant le caractère des fruits à la chaleur des épices. Finale tout en rondeur animée par des notes fraîches et mentholées.

 Cuisine épicée, ragoûts, gibier, fromages.
Servir entre 16°C et 18°C.

AWARDS

Médaille d'Argent – The International Wine Challenge 2019 – UK – Millésime 2017
Selected in The Advanced Buying May 2016 – USA – Millésime 2013
Wine of the Week – 88 points



Les Roches Noires

« Les Roches Noires » évoquent la Syrah, l'un des cépages dominant de notre Châteauneuf-du-Pape qui puise tout son caractère dans un sol rocailleux et qui confère à notre vin une robe pourpre et profonde.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

