

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

COTES-DU-RHONE 2022

PRODUCTION

Appellation Côtes du Rhône Contrôlée

Région : Vignoble situé dans la partie méridionale de l'appellation, entre Montélimar et Avignon.

Cépage : 65% Grenache, 25 % Syrah, 10% Mourvèdre.

 Sol : Argileux à galets (Gard) et sablonneux (Ardèche).

 Climat méditerranéen, très ensoleillé, sec et venteux.

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique avec délestage quotidien puis macération – fermentation malolactique.

 Elevage : Sur lies fines en cuves avec un contrôle de l'oxygénation.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Rouge intense aux reflets pourpres.

 Nez intense de fleurs (violette) et de fruits noirs (cerise noire, cassis) relevé par des notes légèrement épicées.

 Bouche franche et ample, qui laisse place à une finale fruitée et épicée.

 Plats épicés, viande rouge en sauce, fromages.
Servir entre 16°C et 18°C.

AWARDS

Félicité – International Wine Challenge 2022 – Millésime 2021
Médaille de Bronze – Decanter 2022 – Millésime 2021

LES GALETS

« Les Galets » évoquent les petits cailloux polis par le Rhône que nous retrouvons en nombre dans la composition du sol de nos parcelles.



B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

