

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## CHABLIS 2022

### PRODUCTION

Appellation Chablis Contrôlée

Région : Vignoble situé dans le nord de la Bourgogne, près d'Auxerre dans le département de l'Yonne.

Cépage : 100% Chardonnay.



Sol : Craies et marnes recouvertes de galets.



Climat continental avec des températures hivernales et estivales contrastées.

Vinification : Pressurage des raisins avant débordage afin d'obtenir une turbidité suffisante – fermentation alcoolique conduite entre 20 et 24°C – fermentation malolactique.



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

Format disponible : 75cl.

### DEGUSTATION

👁️ Jaune pâle brillant.



Nez aromatique mêlant de beaux arômes de poire et d'abricot à de délicates notes minérales.



Bouche vive et ample avec une belle minéralité en finale.



Poissons en sauce, fruits de mer, viandes blanches.  
Servir entre 10°C et 12°C.

### AWARDS

A venir



### Saint Louis

*Cette cuvée honore le roi Louis IX dit Saint Louis qui contribua à l'essor des grandes régions viticoles pendant son règne.*

# B&G



#### Santé et Environnement

Convient aux vegans

Enjoy our quality responsibly

[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)

