

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MACON-VILLAGES

Vin de Bourgogne

2022

PRODUCTION

Appellation Mâcon-Villages Contrôlée

Région : Vignoble situé au sud de la Bourgogne, sur la rive droite de la Saône, au nord de la ville de Mâcon.

Cépage : 100% Chardonnay.



Sol : Granitique avec un sous-sol de roches calcaires.



Climat continental avec des températures hivernales et estivales contrastées.

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



Elevage : En cuves.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

Jaune paille aux reflets dorés.



Nez flatteur développant des arômes de fruits (pêche, poire) à belles notes de fleurs blanches (acacia).



Bouche élégante avec une finale agréable et rafraîchissante.



Apéritif, poissons, viandes blanches.

Servir entre 10°C et 12°C.

AWARDS

A venir



Les Murets

Notre cuvée doit son nom aux murets en pierres sèches qui entourent nos parcelles et permettent de maintenir le sol calcaire.



Santé et Environnement

Convient aux vegans

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

