

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

CREMANT DE BORDEAUX

PRODUCTION

Appellation Crémant de Bordeaux Contrôlée

Région : Vignobles situés dans la région de l'Entre Deux Mers et à l'est du département de la Gironde.

Cépages : 55% Cabernet Franc, 45% Sémillon.

 Sol : Argilo-calcaire, graves et sable.

 Climat océanique et tempéré.

Vinification : Récolte à la main – macération pré fermentaire – fermentation alcoolique à basse température (18°C) – seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle avec un élevage de 12 mois.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Belle robe jaune pâle aux reflets brillants, ses fines bulles laissent apparaître une mousse à la fois légère et persistante.

 Au nez il développe des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes renforcés par des notes briochées et vanillées.

 En bouche il se révèle puissant avec un bel équilibre où se mêlent fraîcheur et onctuosité. La finale longue et élégante est obtenue grâce à un élevage minutieux et une liqueur unique qui illustrent le savoir-faire de Barton & Guestier.

 Apéritif, desserts à base de fruits et de chocolat.
Servir entre 6°C et 8°C.

AWARDS

Médaille de Bronze – Global Sparkling Masters 2023
Médaille de Bronze- Concours Bettane et Desseauve Prix Plaisir 2020
Médaille de Bronze – Global Sparkling Masters 2020
Médaille d'argent – Concours Effervescents du Monde 2022



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

