

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

ORIGINAL ORGANIC

MERLOT 2022

PRODUCTION

Indication Géographique Protégée Pays d'Oc



Région : Languedoc Roussillon (Gard), vignoble qui borde la Méditerranée

Cépage : 100% Merlot.



Sol : Argilo-calcaire (nord du Gard), piémont des Cévennes.



Climat méditerranéen, très ensoleillé, sec et ventilé.

Vinification : Maturation optimum des raisins – Foulage des baies – 25% de la vendange est thermo-vinifiée – Longue macération (3 semaines) pour 25% de la vendange – cuvaison courte pour 50% de la vendange avec 2 délestages en début de fermentation alcoolique.

Viticulture : Amendement organique, pas d'irrigation, sélection minutieuse et pas d'interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins. Rendements moyens (50 hl/ha an année normale).

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Grenat intense aux reflets pourpres.



Intense, fruité, mêlant de jolies notes de framboise, de cerise et de fraise des bois. Des arômes toastés et vanillés apparaissent à l'agitation.



Harmonieuse, élégante, avec des tanins soyeux et une finale persistante. Agréable dès à présent !



Barbecue, pâtes, fromages affinés, risottos, dessert au chocolat – Servir entre 16°C et 18°C.

Commentaires : Un vin accessible en toutes occasions. Fruité, rond et souple en bouche, finale longue.

MEDAILLES



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



Santé et Environnement

- * Vin issu de l'agriculture biologique
- * Sans sucre ajouté après vinification
- * Végétalien 
- * Poids allégé de la bouteille
- * Capsule en aluminium
- * Papier issu à 100% de déchets de l'industrie du coton

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com



B&G