

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

CHARDONNAY

PAYS D'OC
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022

 Exotisme et rondeur pour ce cépage connu dans le monde entier.

PRODUCTION



Région : Languedoc Roussillon, vignoble qui borde la Méditerranée.

Cépage : 100% Chardonnay.

 Sol : Diversité de sols : sable, craie, argile, graves et cailloux.

 Climat : Sélection de vignes situées dans les zones les plus froides du Languedoc, près de Limoux (grande amplitude thermique entre le jour et la nuit) ainsi que de vignes situées dans le Gard où le climat est plus doux. Le vin allie la richesse et la fraîcheur du terroir de Limoux à l'élégance et le volume de celui du Gard.

Vinification : Vendanges nocturnes et matinales. Pressurage très soigneux des raisins – macération pelliculaire (pendant 6 à 12 heures) pour une plus grande richesse aromatique – léger pressurage – oxygénation pré-fermentaire pour partie pour plus de fraîcheur – fermentation alcoolique en cuves (18-20°C).

 Elevage sur lies avec bâtonnage.

Formats disponibles : 75cl et 37.5cl.

DEGUSTATION

 Jaune pâle aux reflets dorés.

 Nez fin et élégant mêlant de belles notes de fruits blancs (poire, coing) à des notes vanillées.

 Une explosion de fruits en bouche. Une attaque fraîche avec une évolution ronde et charnue. De belles notes boisées parfaitement intégrées en finale.

 Viandes blanches, volaille, salades et pâtes.
Servir entre 10°C et 12°C.

AWARDS

Médaille d'Argent – Chardonnay du Monde 2023 – Millésime 2022



Santé et Environnement

Bouteille allégée

Convient aux vegans

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

