


# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## MERLOT

PAYS D'OC INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022


 *La souplesse et la rondeur d'un cépage très féminin !*


### PRODUCTION




Région : Languedoc Roussillon (300 000 hectares), vignoble qui borde la Méditerranée.  
Assemblage de vins issus de différents terroirs : l'Hérault (49%), l'Aude (6%) et le Gard (45%).

Cépage : 100% Merlot.

 Sol : Proviennent de différentes régions du Languedoc (Aude, Hérault, Gard), offrant chacune des sols différents (schiste, marnes, craie et argile).


 Climat : Le climat chaud et venteux de la Méditerranée associé à la diversité des sols de ces 3 régions offre des vins puissants et fruités.


Vinification : Le climat chaud et venteux de la Méditerranée associé à la diversité des sols de ces 3 régions offre des vins puissants et fruités.


 Longue macération (3 semaines) avec micro-oxygénation avant la fermentation malolactique en cuves de manière à intensifier la couleur et assouplir les tanins.


Formats disponibles : 75cl et 37.5cl.

### DEGUSTATION

 Grenat aux reflets brillants.

 Le nez dévoile de jolis arômes de fruits mûrs (fraise, mûres) mêlés à de délicates notes de café.

 Bouche harmonieuse et élégante, dotée d'une structure soyeuse riche en petits fruits rouges et noirs.

 Viandes rouges, volailles, pâtes et fromages.  
Servir entre 16°C et 18°C.

### AWARDS



#### Santé et Environnement

Bouteille allégée

Convient aux vegans

B&G

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

