

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

B&G SPARKLING ROSE

PRODUCTION

Vin Mousseux Rosé

Région : Assemblage de vins provenant du sud de la France.

Cépages : 50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah.

 Sol : Argilo-calcaire.

 Climat méditerranéen, ventilé très ensoleillé et sec.

Vinification : Foulage des raisins – Fermentation alcoolique - Prise de mousse en cuve close – Collage et embouteillage.

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Couleur brillante rose-saumon. Bulles fines et délicates.

 Flatteur, développant des arômes de fraise, de framboise et des notes épicées.

 Une explosion de fruits des bois auxquels se mêlent des notes de cerise fraîche et d'épices. A déguster sans attendre à l'apéritif !

 Idéal à l'apéritif – Servir entre 5°C et 6°C. Vin facile à boire, frais et agréable. Un vin convivial, festif. Excellent à l'apéritif.

AWARDS

To come.



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

