

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

SAUVIGNON BLANC

COTES DE GASCOGNE
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022

 Le cépage star reconnu pour produire les vins les plus rafraîchissants !

PRODUCTION

Région : Vignoble de coteaux, situé entre la côte Atlantique à l'ouest et les Pyrénées.

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

 Sol : Sol graveleux.

 Climat : Provient de la Gascogne, une région située entre l'Océan Atlantique et les Pyrénées. Cette région au climat océanique et au sol graveleux produit les meilleurs Sauvignon Blanc de France. Afin de préserver la délicatesse des arômes, les raisins sont récoltés de nuit, la fermentation est réalisée à basse température et est suivie d'un élevage sur lies fines.

Vinification : Vendanges nocturnes – protection aromatique de la vendange à l'aide de neige carbonique – débouillage serré – sélection des levures pour favoriser l'expression aromatique du cépage – macération pelliculaire pendant 12 heures – pressurage très soigneux des raisins – fermentation alcoolique à basse température (18°C).

 Elevage sur lies avec bâtonnage.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Jaune paille pâle aux reflets verts.

 Nez vif aux arômes intenses de pamplemousse rose et de fruits exotiques (ananas).

 En bouche, une explosion de fruits soutenue par une belle fraîcheur et une finale citronnée.

 A l'apéritif, avec les fruits de mer et les poissons grillés.
Servir entre 10°C et 12°C.

AWARDS

Médaille d'Or – Vinalies Internationales 2023 – Millésime 2022
Médaille de Bronze – Global Sauvignon Masters 2020 – UK – Millésime 2019
Médaille d'Argent – Concours Mondial de Bruxelles 2020 – République Tchèque – Millésime 2019
Médaille d'Argent – Concours Mondial de Bruxelles 2018 – Belgique – Millésime 2017
Commended – International Wine Challenge 2016 – Royaume-Uni – Millésime 2015
Médaille de Bronze – Japan Wine Challenge 2014 – Japon – Millésime 2013



Santé et Environnement

Bouteille allégée

Convient aux vegans

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

