

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

SPARKLING ALCOHOL REMOVED

PRODUCTION

 Cépage : 100% Muscat

 Climat Méditerranéen, très ensoleillé, sec, ventilé

Vinification : Vinifié avec une macération pelliculaire à froid. Pressurage et fermentation à basse température à 16°C pour préserver les arômes.

 Elevage : Cuve inox à température régulée.

Format disponible : 75cl.

Désalcoolisation : utilisation d'une technique de filtration artisanale unique appelée osmose inverse (Reverse Osmosis) : les composants aromatiques et nutritifs naturels existant dans le vin sont extraits et conservés avant que l'alcool ne s'évapore, permettant au vin désalcoolisé de conserver son intégrité en préservant son bouquet, son caractère et sa couleur d'origine, sans oublier ses saveurs.

DEGUSTATION

 Jaune pâle aux reflets dorés.

 Nez très aromatique typique du cépage Muscat mêlant des arômes floraux et fruités.

 Bulles fines et régulières. Bouche bien équilibrée avec une longue finale fraîche. Facile à boire, frais et agréable.

 Idéal à l'apéritif et au dessert
Servir frais entre 5°C et 6°C.

AWARDS

Médaille d'Argent – 90 Points – IWSC Low & No Alcohol 2023

Médaille d'Argent - Global Sparkling Masters 2023



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

