

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## VOUVRAY 2021

### PRODUCTION

Appellation Vouvray Contrôlée


Région : Vignoble situé dans la vallée de la Loire, près de la ville de Tours.

Cépage : 100% Chenin Blanc.

 Sol : Sol argilo-siliceux, le meilleur terroir pour le Chenin Blanc.

 Climat océanique et continental.


Vinification : Pressurage des raisins avant débourage – fermentation alcoolique contrôlée de façon à garder une partie de sucre résiduel dans le vin.

 Elevage : Contrôle de la fermentation en cuves pour conserver du sucre résiduel.


Format disponible : 75cl.

### DEGUSTATION

 Jaune brillant.

 Nez flatteur, dominé par de jolis arômes de fruits (poire, ananas) et de délicates notes florales.

 Gourmand en bouche avec une finale rafraîchissante.

 Apéritif, saumon fumé, plats asiatiques, fromages crémeux.  
Servir entre 8°C et 10°C.

### AWARDS

Médaille d'Argent – Decanter 2023 – Millésime 2021



### Les Petites Parcelles

*Notre Vouvray est issu de petites parcelles situées sur les coteaux et les plateaux surplombant la Loire, aussi appelée fleuve « royal ».*



**Santé et Environnement**

Convient aux vegans