

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

BEAUJOLAIS 2021

PRODUCTION

Appellation Beaujolais Contrôlée

Région : Vignoble situé sur la rive droite de la Saône, entre Mâcon au nord et Lyon au sud.

Cépage : 100% Gamay Noir.



Sol : Argilo-calcaire.



Climat continental avec des températures hivernales et estivales très contrastées.

Vinification : Macération semi-carbonique – fermentation alcoolique avec 2 délestages par jour – fermentation malolactique – assemblage et collage.



Elevage en cuves.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

👁 Rouge cerise brillant.



Au nez, une explosion de fruits rouges (framboise, cerise) avec de belles notes de violette.



Bouche équilibrée, souple avec une belle fraîcheur et une longue finale fruitée.



Salades, charcuterie, volailles grillées.

Servir entre 14°C et 16°C.

AWARDS

Médaille d'Or – NY World Wine & Spirit Competition 2016 – Millésime 2015
Top Wine in the Category – Vivino Wine Style Awards 2018 – Millésime 2013



Les Violettes

Les violettes sont connues pour leur parfum intense, typique des arômes de notre Beaujolais.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

