

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

HERITAGE

N°296

PRODUCTION

Appellation Duché d'Uzès Contrôlée

Région: au sud de la vallée du Rhône entre Nîmes et Alès.

Cépages: 65% Syrah, 35% Grenache

 Sol: Argile et calcaire.

 Climat: Méditerranéen avec des températures élevées, un soleil exceptionnel pendant la journée et des nuits fraîches, idéal pour le cépage Syrah.

Vinification: Raisin égrappé, remontage quotidien – macération longue en cuve pendant 3 semaines. Elevage en fûts de chêne français pendant 6 mois. Vinification soignée pour préserver le fruit et la finesse de ces grands Syrah.

Viticulture: Faibles rendements, entretien manuel, sélection rigoureuse et interférence minimale dans la maturation naturelle des raisins.

La production est limitée à 12 000 bouteilles par cuvée. Chaque numéro de cuvée correspond à un nouveau millésime, le numéro 300 sera le millésime des 300 ans de B&G.

Format disponible: 75cl.

DEGUSTATION

 Couleur rubis intense avec des reflets violets.

 Une explosion de fruits noirs, de poivre noir combinée à des notes de réglisse et de tabac quand le vin est aéré.

 Bien équilibré avec une texture harmonieuse. Longue finale fruitée et épicée.

 Filet de bœuf, selle d'agneau rôtie aux herbes fraîches, filet de poulet farci aux champignons noirs, fromages de caractère, plats épicés, desserts à base de chocolat noir.

A servir entre 14°C et 16 °C.

AWARDS

Médaille d'Argent – IWC 2023 – Millésime 2020

Médaille d'Or – Best in Show Rhône – Mundus Vini Spring Tasting 2023 – Millésime 2020



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

