

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MACON-VILLAGES

Vin de Bourgogne

2022

PRODUCTION

Appellation Mâcon-Villages Contrôlée

Région : Vignoble situé au sud de la Bourgogne, sur la rive droite de la Saône, au nord de la ville de Mâcon.

Cépage : 100% Chardonnay.



Sol : Granitique avec un sous-sol de roches calcaires.



Climat continental avec des températures hivernales et estivales contrastées.

Vinification : Pressurage des raisins avant débordage afin d'obtenir une turbidité suffisante – fermentation alcoolique conduite entre 20 et 24°C – fermentation malolactique – soutirage et collage.



Elevage : En cuves.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

Jaune paille aux reflets dorés.



Nez flatteur développant des arômes de fruits (pêche, poire) à belles notes de fleurs blanches (acacia).



Bouche élégante avec une finale agréable et rafraîchissante.



Apéritif, poissons, viandes blanches.

Servir entre 10°C et 12°C.

AWARDS

A venir



Les Murets

Notre cuvée doit son nom aux murets en pierres sèches qui entourent nos parcelles et permettent de maintenir le sol calcaire.



Santé et Environnement

Convient aux vegans

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com



B&G