

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725


## BORDEAUX BLANC 2022


### PRODUCTION

Appellation Bordeaux Contrôlée


Région : Vignoble situé dans la région de l'Entre Deux Mers et à l'est du département.

Cépages : 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon.

 Sol : Argilo-calcaire, graves et sable.


 Climat océanique et tempéré.


Vinification : Macération pré fermentaire – fermentation alcoolique conduite à basse température (18°C) dont 30% en barriques neuves et 70% en cuves.

 Elevage : 50% vinifié sous bois, 50% en cuves.


Format disponible : 75cl.

### DEGUSTATION

 Jaune pâle aux reflets verts.

 Nez intense et complexe mêlant des arômes de fruits tropicaux (mangue, fruits de la passion, ananas) à des notes de vanille.

 Belle attaque vive et ample relevée d'une pointe d'agrumes en finale.

 Apéritif, fruits de mer, plats à base de poissons.  
Servir entre 10°C et 12°C.

### AWARDS

Médaille de Bronze – IWC 2023 – Millésime 2022  
Médaille de Bronze – Decanter 2023 – Millésime 2022



#### Petite Nancy

*Du prénom de sa fille « Nancy », cette cuvée rend hommage à l'un des bateaux de Daniel Guestier, consacré à l'exportation des vins B&G dans le monde.*



**Santé et Environnement**

Convient aux vegans

# B&G

Enjoy our quality responsibly

[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)

