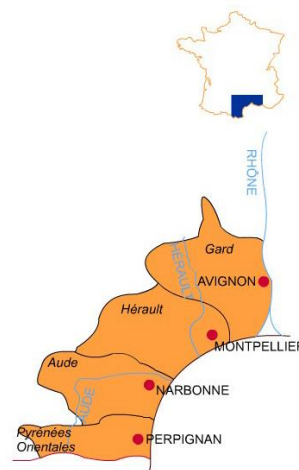




Barton & Guestier
DEPUIS 1725

B&G Réserve Grenache



Classification : Indication Géographique Protégée (IGP) Pays d'Oc

Région : Languedoc Roussillon (Gard)

Cépages : 100% Grenache

Sol : Marne

Climat : Méditerranéen, très ensoleillé, sec, ventilé. Température nocturne fraîche.

Vinification : Foulage des raisins – Thermo vinification d'une partie de la vendange pour plus de couleur et d'arômes - fermentation alcoolique en cuves – macération (2 semaines) avec micro-oxygénation avant la fermentation malolactique en cuves.

Viticulture : Mode de taille « Cordon Royat ou Gobelet ». Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Couleur : Rouge cerise brillante.

Nez : Une explosion de fruits rouges (framboise, fraise, groseille) et d'épices (cannelle, poivre noir).

Bouche : Harmonieuse, équilibrée, avec des tanins fondus et une longue finale fruitée et fraîche (menthe).

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Mets et vin : Agneau, canard, plats épicés, plats méditerranéens, chocolat noir, fromages – Servir entre 16°C et 18°C.

Commentaires : Vin agréable, accessible en toutes occasions.

Revue de presse :

Médailles : BEST BUY – Wine Enthusiast 2017

MEDAILLE DE BRONZE – Sommelier Wine Awards, 2017 – UK.

P
R
A
T
I
Q
U
E