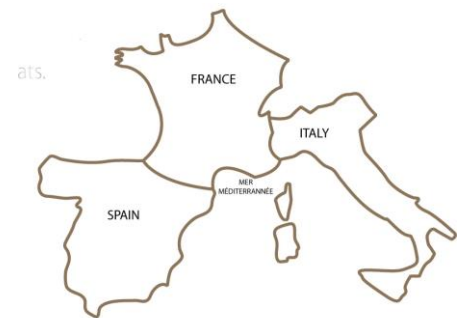




Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Partager Blanc



Classification : Vin de l'Union Européenne

Région : Assemblage de vins provenant d'Espagne (Mancha et Penedes) et de France (Languedoc et Gers)

Cépages : Airen, Macabeo, Ugni Blanc et Colombard.

Sol : Marne, schiste, craie et argile

Climat : Méditerranéen, ventilé mais avec une grande chaleur et un soleil exceptionnel

Vinification: Foulage des raisins – fermentation alcoolique - collage et mise en bouteille

Viticulture : 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 : Jaune pâle. Couleur brillante.

Nez : Intense et aromatique, avec des notes fruitées (groseilles)

Bouche : Souple et charnue, avec des arômes fruités puissants, c'est un vin gouleyant et facile à boire, très agréable.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Mets et vin : Fruits de mer, poissons, volailles, à l'apéritif – Servir entre 8°C et 10°C.

Commentaires : Vin facile à boire, frais et agréable. Un vin convivial adapté à toutes occasions. Excellent à l'apéritif.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.