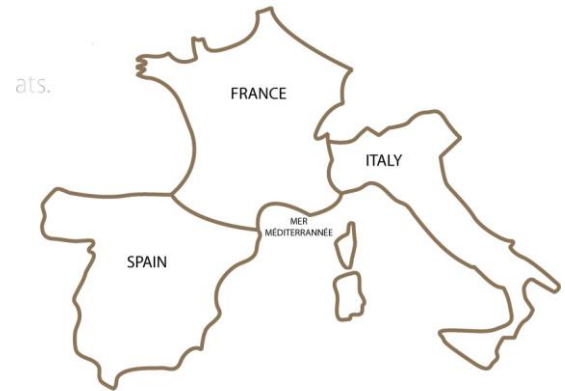




Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Partager Rosé



P R O D U C T I O N	<p>Classification : Vin de l'union Européenne</p> <p>Région : France et Espagne</p> <p>Cépages : Bobal, Grenache et Cinsault.</p> <p>Sol : Marne, schiste, craie et argile</p> <p>Climat : France : Méditerranéen, très venteux, ensoleillé et chaud Espagne : Continental, chaud et sec</p> <p>Vinification : Foulage des raisins – courte macération - fermentation alcoolique - collage et mise en bouteille</p> <p>Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.</p>
	<p>D</p> <p>E</p> <p>G</p> <p>U</p> <p>S</p> <p>T</p> <p>A</p> <p>T</p> <p>I</p> <p>O</p> <p>N</p> <p>Couleur : Rose saumon. Couleur légère et délicate.</p> <p>Nez : Élégant et aromatique, dominé par des notes fruitées (fraise et groseille)</p> <p>Bouche : Rond, gourmand et subtil.</p>
	<p>P</p> <p>R</p> <p>A</p> <p>T</p> <p>I</p> <p>Q</p> <p>U</p> <p>E</p> <p>Mets et vin : Salades diverses, grillades, pizzas, plats épicés – Servir entre 8°C et 10°C.</p> <p>Commentaires : Vin facile à boire, frais et agréable. Un vin convivial adapté à toutes occasions. Se marie avec bonheur aux salades composées de toute sorte.</p>

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

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