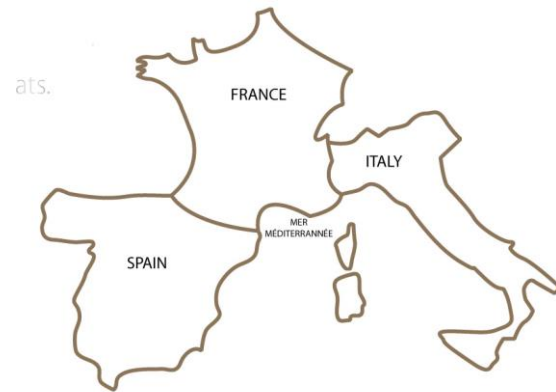




**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725



## Cuvée Spéciale Blanc



**Classification :** Vin de l'Union Européenne

P  
R  
O  
D  
U  
C  
T  
I  
O  
N

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

**Cépages :** De France : Ugni Blanc et Colombard ; d'Espagne : Airen, Macabeo et Xarel-lo

**Sol :** Marne, schiste, craie et argile

**Climat :** Méditerranéen, très venteux avec du soleil et de la chaleur

**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.

**Couleur :** Belle couleur jaune pâle brillante.

**Nez :** Intense et aromatique, avec des notes florales et fruitées (pomme, coing).

**Bouche :** Plaisant et frais, vif et équilibré avec une finale très aromatique.

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](http://www.facebook.com/bartonguestier)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.