

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MUSCADET SEVRE-ET-MAINE 2020


PRODUCCIÓN

Denominación Muscadet Sèvre-et-Maine Controlada


Región: Viñedo situado en el valle del Loira, en una región próxima al estuario del Loira, al sudeste de la ciudad de Nantes.

Variedad de uva: 100% Melon de Bourgogne.

 Suelo: Arcilla.

 Clima oceánico y templado, con abundantes precipitaciones.


Vinificación: Prensado de las uvas – fermentación alcohólica realizada a 20°C / 68°F – fermentación maloláctica parcial.

 Crianza: En cubas.


Formato disponible: 75 cl.


ESTE VINO ES APTO PARA VEGANOS

CATA

 Amarillo pajizo pálido brillante con reflejos verdes.

 Delicado en nariz, combina aromas a flores blancas con una pincelada cítrica (limón).

 En boca es vivo y mineral, con un final muy refrescante.

 Mariscos, pescados a la parrilla, quesos de cabra.
Servir entre 8°C y 10°C / 46°F y 50°F.

PREMIOS

Medalla de Bronce – Cathay HK International Wine & Spirit Competition 2021 - Añada 2020
Seal of Approval – International Wine Challenge – Reino Unido – Añada 2005



Les Grandes Perlières

«Les Grandes Perlières» evocan el perfecto maridaje entre nuestro vino y el marisco, en particular las ostras, reconocidas por su sabor yodado



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

