

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725


ROSE D'ANJOU 2022


PRODUCCIÓN

Denominación Rosé d'Anjou Controlada


Región: Viñedo situado en el valle del Loira, entre Tours y Nantes.

Variedades de uva: 75 % Grolleau, 25% Gamay.

 Suelo: Calizo con esquisto.


 Clima oceánico y templado, con ligeras variaciones térmicas.


Vinificación: Estrujado de la uva – algunas horas de maceración – prensado – fermentación alcohólica a baja temperatura que se detiene por el frío.


 Crianza: Fermentación en cubas detenida por el frío para aumentar el contenido de azúcar residual.


Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Color rosa brillante.

 Seductor en nariz, con predominio de aromas a frambuesa, cereza y grosella.

 Suave y goloso en boca, donde se aprecian aromas a bayas rojas.

 Aperitivo, ensaladas, platos exóticos, *sushi*.

Servir entre 8°C y 10°C / 46°F y 50°F.

PREMIOS



Les Jardins de la Reine

La región de Anjou es conocida por sus magníficos jardines a la francesa, diseñados en el Renacimiento para las reinas de Francia.



Salud y Medio ambiente

Apto para veganos

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

