

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

BEAUJOLAIS-VILLAGES 2021

PRODUCCIÓN

Denominación Beaujolais Villages Controlada


Región: Viñedo situado al norte de la denominación Beaujolais, entre Mâcon y Villefranche.

Variedad de uva: 100% Gamay Noir.

 Suelo: Granito y arena silícea.


 Clima continental, con grandes oscilaciones térmicas entre el invierno y el verano.


Vinificación: Maceración semicarbónica – fermentación alcohólica con *delestages* diarios – fermentación maloláctica – cupage y clarificación.


 Crianza en tanques.


Formato disponible: 750 ml.

CATA

 Atractivo color ojo rubí, limpio y brillante.

 Nariz elegante con aromas de higos frescos y frutas rojas en mermelada (cereza negra, fresa del bosque) combinados con delicadas notas especiadas.

 Buena estructura en paladar, con un final largo y persistente que recuerda el regaliz.

 Embutidos, aves a la parrilla, quesos.
Servir entre 14°C y 16°C / 57°F y 60°F.

PREMIOS

Best Buy – Wine Enthusiast (USA) – Buying Guide – Febrero de 2013: 86/100 (Añada 2011)
Medalla de Plata – Estonian Wine challenge 2004 – Estonia – Añada 2002



Grand Bouquet

A semejanza de un selecto buqué de flores, nuestro vino expresa toda su sutileza a través de la intensidad de sus aromas.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

