

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725


CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2022


PRODUCCIÓN

Denominación Châteauneuf-du-Pape Controlada

Región: Denominación situada en la parte meridional de la región de Côtes du Rhône, entre Aviñón y Orange.

Variedades de uva: 73% Grenache, 19% Syrah, 6% Cinsault, 2% Mourvèdre.

 Suelo: Pedregoso y formado en su mayor parte por grandes cantos rodados mezclados con arcilla arenosa.

 Clima mediterráneo, muy soleado, seco y ventoso.


Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a alta temperatura (30-35°C / 86-95°F) con *délestage* diario – fermentación maloláctica.


 Crianza: Parcialmente criado en madera.


Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Rojo cereza profundo.

 En nariz es complejo, presenta aromas a frutas maduras (arándano, ciruela) combinados con notas tostadas y de regaliz.

 En boca es rico, fundiéndose el carácter frutal con la calidez de las especias. Final redondo, en el que destacan notas frescas y mentoladas.

 Platos especiados, guisos, presa, quesos.
Servir entre 16°C y 18°C / 60°F y 65°F.

PREMIOS

Medalla de Plata – The International Wine Challenge 2019 – UK – Añada 2017
Selected in The Advanced Buying May 2016 – EE.UU. – Añada 2013
Wine of the Week – 88 puntos



Les Roches Noires

«Les Roches Noires» evocan la Syrah, una de las variedades dominantes en nuestro Châteauneuf-du-Pape que extrae todo su carácter de un suelo rocoso y que confiere a nuestro vino una capa púrpura y profunda.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

