

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

COTES-DU-RHONE 2022

PRODUCCIÓN

Denominación Côtes du Rhône Controlada

Región: Viñedo situado en la parte meridional de la denominación, entre Montélimar y Aviñón.

Variedades de uva: 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre.



Suelo: Arcilloso con guijarros (Gard) y arenoso (Ardèche).



Clima mediterráneo, muy soleado, seco y ventoso.

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica con *délestage* diario y maceración – fermentación maloláctica.



Crianza: sobre lías finas en cubas con oxigenación controlada.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

👁️ Rojo intenso con reflejos púrpura.



De nariz intensa, presenta aromas a flores (violeta) y frutos negros (cereza negra, casis) acompañados de notas ligeramente especiadas.



En boca es franco y amplio, dando paso a un final afrutado y especiado.



Platos especiados, carnes rojas en salsa, quesos.
Servir entre 16°C y 18°C / 60°F y 65°F.

PREMIOS

Felicitado – International Wine Challenge 2022 - Añada 2021



LES GALETS

«Les Galets» evocan los guijarros pulidos por el Ródano que tanto abundan en la composición del suelo de nuestras parcelas.



Salud y Medio Ambiente

Apto para veganos

Alta Valor Ambiental



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

