

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

CHABLIS

2022

PRODUCCIÓN

Denominación Chablis Controlada

Región: Viñedo situado en el norte de Borgoña, cerca de Auxerre, en el departamento de Yonne.

Variedad de uva: 100% Chardonnay.



Suelo: Caliza y marga cubierta de guijarros.



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

Vinificación: Prensado de las uvas antes del desfangado para obtener una turbidez suficiente – fermentación alcohólica realizada entre 20-24°C / 68-75°F – fermentación maloláctica.



Crianza: Sobre lías finas en cubas con oxigenación controlada.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

👁️ Amarillo pálido luminoso.



Aromático en nariz, combina agradables aromas a pera y albaricoque con delicadas notas minerales.



Vivo y amplio en boca, con una buena mineralidad final.



Pescados en salsa, mariscos, carnes blancas.
Servir entre 10°C y 12°C / 50°F y 54°F.

PREMIOS



Saint Louis

Esta cuvée honra al rey Louis IX, llamado Saint Louis, que contribuyó al auge de las grandes regiones vitícolas durante su reinado.

B&G



Salud y Medio ambiental

Apto para veganos

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

