

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MACON-VILLAGES

Vin de Bourgogne
2022

PRODUCCIÓN

Denominación Mâcon-Villages Controlada

Región: Viñedo situado en el sur de Borgoña, en la orilla derecha del Saona, al norte de la ciudad de Mâcon.

Variedad de uva: 100% Chardonnay.



Suelo: Granítico con subsuelo de caliza.



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°C y 24°C / 68-75°F – fermentación maloláctica – trasiego y clarificación.



Crianza: En cubas.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

👁️ Amarillo pálido con reflejos dorados.



Placentero en nariz, desarrolla aromas frutales (melocotón, pera) con agradables notas a flores blancas (acacia).



En boca resulta elegante, con un final agradable y refrescante.



Aperitivo, pescados, carnes blancas.
Servir entre 10°C y 12°C / 50°F y 54°F.

PREMIOS



Les Murets

Nuestra cuvée toma su nombre de los muros bajos de piedras secas que rodean nuestras parcelas y permiten mantener el suelo calizo.



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

