

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## POUILLY-FUISSÉ

Vin de Bourgogne  
2022

### PRODUCCIÓN

Denominación Pouilly-Fuissé Controlada

Región: Viñedo situado al sur de Borgoña, en la región de Mâcon.

Variedad de uva: 100% Chardonnay.

 Suelo: Caliza y marga.

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

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

 Crianza sobre lías finas en tanques.

Formato disponible: 750 ml.

### CATA

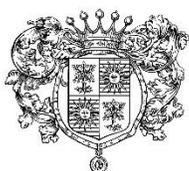
 Amarillo pajizo con reflejos dorados.

 Delicado en nariz, ofreciendo aromas a flores blancas como jazmín, notas de melocotón maduro y miel sobre un fondo mineral.

 Amplio y armonioso en boca, con un largo final floral.

 Carnes blancas, pescados en salsas cremosas, quesos de pasta dura.  
Servir entre 10°C y 12°C / 50°F y 54°F.

### AWARDS



### Hautes Vignes

*Los viñedos de nuestro Pouilly-Fuissé están situados en una ladera, al pie de los famosos peñones de Solutré y Vergisson.*



# B&G

Enjoy our quality responsibly

[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)

