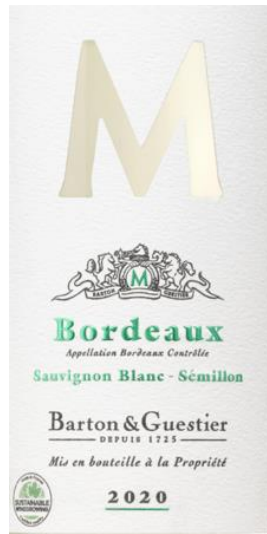




Barton & Guestier
DEPUIS 1725

M Bordeaux Blanc 2020



M Bordeaux Blanc es una selección hecha por el equipo de vinificación de Château Magnol dentro de la prestigiosa denominación Bordeaux. Esta cuvée ha sido creada en homenaje a los tres siglos de experiencia de la Casa Barton & Guestier en esta región.

E
L
A
B
O
R
A
C
I
Ó
N

Clasificación: Bordeaux AOC.

Región: Viñedos situados principalmente en la región de Entre-deux-mers y en la orilla derecha del Gironde.

Varietades de uva: 85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon.

Suelo: Arcilloso-calizo, grava y arena.

Clima: Templado oceánico.

Vinificación: Maceración antes de la fermentación – fermentación alcohólica realizada a baja temperatura (18°C), parte de ella en barricas nuevas. Crianza de 3 a 6 meses en barricas nuevas con removido de las lías

Viticultura: Rendimientos limitados, gestión manual del viñedo, interferencia mínima durante el proceso natural de maduración de las uvas.

C
A
T
A

A la vista: Brillante, amarillo pálido.

En nariz: Muy fino, rico, con aromas de frutas blancas (membrillo, pera) y frutas exóticas (piña, fruta de la pasión) combinados con delicadas notas de flores blancas (flores de viñas) y cítricos.

En boca: Este vino, vivo y fresco, presenta un buen equilibrio y volumen en boca. De final largo, afrutado (cítricos) y refrescante.

P
R
Á
C
T
I
C
A

Maridaje: Mariscos, a base de pescados, sushi, ensaladas de frutas o incluso para tomar como aperitivo. Servir entre 10°C y 12°C

Comentarios: Un vino blanco decididamente moderno, dotado de una agradable vivacidad, muy graso y

Medallas: de riqueza aromática en boca.

Crítica de prensa: Próximamente
Próximamente