

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

SAINT-EMILION

Grand Vin de Bordeaux
2022

PRODUCCIÓN

Denominación Saint-Emilion Controlada

Región: Viñedo situado en la orilla derecha del Dordoña, cerca de Libourne y de Pomerol.

Variedades de uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

 Suelo: Arcilloso-calizo, arena o grava.

 Clima oceánico y templado.

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a 30-32°C / 86-90°F con un remontado diario – maceración larga (2 o 3 semanas) - fermentación maloláctica.

 Crianza: Parcialmente criado en madera durante 3 meses.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Rojo cereza profundo.

 *Bouquet* seductor, en el que destacan notas de frutos negros y rojos (mora, cereza negra, mermelada de fresa).

 Suculento y elegante en boca, con taninos sedosos. Un final cálido en el que predomina la fruta.

 Carnes a la parrilla y asados, aves, presa, quesos.

Servir entre 16°C y 18°C / 60°F y 65°F.

Apto para veganos.

PREMIOS

Medalla de Oro – Gilbert & Gaillard 2022 – Añada 2021



Roi Chevalier

Desde la década de 1900 nuestra cuvée de Saint-Emilion recibe el nombre de Roi Chevalier en alusión a Edouard III, rey de Inglaterra y duque de Aquitania a principios del siglo XIV.



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

