

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

SAUTERNES Grand Vin de Bordeaux 2018

PRODUCCIÓN

Denominación Sauternes Controlada

Región: Viñedo situado a 40 kilómetros al sudeste de Burdeos, formando un enclave en el sur de la región de Graves.

Variedades de uva: 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc.

 Suelo: Grava, arcilloso-calizo.

 Microclima oceánico, gracias a uno de los afluentes del Garona, el Ciron, que recorre la región y contribuye a la proliferación de la podredumbre noble, el *botrytis*.

Vinificación: Vendimias recogidas en sucesivos repasos, uva por uva – prensado – fermentación alcohólica.

 Crianza: Parcialmente criado en madera.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Oro franco y brillante.

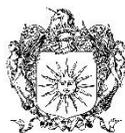
 Complejo, fino y elegante en nariz, con aromas a piña y albaricoque entremezclados con notas de acacia y miel.

 En boca es untuoso, afrutado (naranja confitada) y persistente.

 Aperitivo, *foie gras*, melón, asados de aves, quesos azules.
Servir entre 8°C y 10°C / 46°F y 50°F.

PREMIOS

Medalla de Bronce – Decanter 2020 – Reserva 2018
Medalla de Plata / 91 puntos – Decanter World Wine Awards 2019 – UK – Añada 2017
“Selected” – Top 100 Today’s Bordeaux USA 2013 – Añada 2010
87/100 – Wine Enthusiast Buying Guide USA 2013



Nectar d’Or

Nuestro Sauternes recibe el nombre de cuvée «Nectar d’Or» en alusión al elixir de los dioses y a su singular capa dorada.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

