

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

SAUVIGNON BLANC

COTES DE GASCOGNE
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022

 La variedad estrella reconocida por producir los vinos más refrescantes.

PRODUCCIÓN

Región: Viñedo de laderas situado entre la costa atlántica, al oeste, y los Pirineos.

Variedad de uva: 100% Sauvignon Blanc.

 Suelo: Pedregoso.

 Clima: Proviene de Gascaña, una región situada entre el océano Atlántico y los Pirineos. Esta región de clima oceánico y suelo pedregoso produce los mejores Sauvignon Blanc de Francia. A fin de preservar la delicadeza de los aromas, la uva se vendimia de noche, la fermentación se realiza a baja temperatura y luego se procede a una crianza sobre lías finas.

Vinificación: Vendimias nocturnas – protección aromática de la vendimia con nieve carbónica – desfangado riguroso – selección de las levaduras para favorecer la expresión aromática de la variedad – maceración pelicular durante 12 horas – prensado muy suave de la uva – fermentación alcohólica a baja temperatura (18°C / 65°F).

 Crianza sobre lías con remontados (*bâtonnage*).

Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Amarillo pajizo con reflejos verdes.

 En nariz es vivo, con intensos aromas a pomelo rosa y frutas exóticas (piña).

 En boca es una explosión de frutas de gran frescor con un final cítrico.

 Como aperitivo o para acompañar mariscos y pescados a la parrilla.
Servir entre 10°C y 12°C / 50°F y 54°F.

PREMIOS

Medalla de Oro – Vinalies Internationales 2023 – Reserva 2022
Medalla de Bronce – Global Sauvignon Masters 2020 – Reino Unido – Reserva 2019
Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles 2020 – Reserva 2019
Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles 2018 – Bélgica – Reserva 2017
Commended – International Wine Challenge 2016 – Reino Unido – Reserva 2015
Medalla de Bronce – Japan Wine Challenge 2014 – Japón – Reserva 2013



Salud y Medio ambiente

Botella más ligera

Apto para veganos

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com



B&G