

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725


COTES DE PROVENCE 2022


PRODUCCIÓN

Denominación Côtes de Provence Controlada

Región: Provence, en el sur este de Francia, en la valle de los «Maures».

Variedades de uva: 43% Grenache, 31% Cinsault, 11% Syrah, 7% Carignan, 5% Rolle, 1% Cabernet Sauvignon, 1% Mourvèdre, 1% Ugni Blanc.

 Suelo: Arcilla, caliza, esquisto.

 Clima: Mediterráneo, ventilado, seco y soleado.


Vinificación: Cuidado meticuloso de la vendimia para evitar cualquier oxigenación y poder preservar un color poco intenso – despalillado – maceración pelicular – prensado – fermentación alcohólica a temperatura controlada (16-18°C / 60°F-65°F).


 Crianza: crianza en sus lías durante 2 meses antes del embotellado.


Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Rosa pálido con reflejos brillantes.

 Elegante y delicado con bonitas notas afrutadas combinada a aromas de lila y de madreselva.

 Armonioso y rico, con un bonito equilibrio y de un final a la vez afrutado y especiado.

 Aperitivo, ensaladas, asados, platos mediterráneos.
Servir a 10-12°C / 50°F-54°F).

PREMIOS

Medalla de Plata – IWC 2023 – Añada 2022

Medalla de Plata – Global Rosé Masters 2023 – Añada 2022

Gran Medalla de Oro – Revelación de los vinos rosados franceses – Concours Mondial de Bruxelles – Rosados Selección 2023

Medalla de Plata – Concours International des Vins de Provence 2022 – Añada 2021

Medalla de Oro – Concours Mondial de Bruxelles 2021 – Luxembourg – Añada 2020

Medalla de Plata – Global Rosés Masters 2021 – Reino Unido – Añada 2020

Tourmaline

La Turmalina es una piedra preciosa de color rosa.



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

