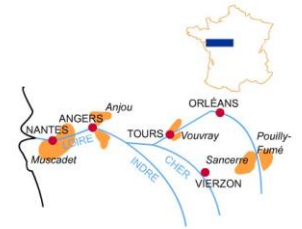




Barton & Guestier
DEPUIS 1725



B & G Sparkling Chardonnay



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification : Vin Mousseux de Qualité

Région : Assemblage de vins provenant de l'Ardèche, situé dans la région Rhône Alpes dans le sud est de la France

Cépages : 100% Chardonnay

Sol : Schiste, craie et argile

Climat : Méditerranéen, ventilé et ensoleillé

Vinification : Foulage des raisins – Fermentation alcoolique - Prise de mousse en cuve close – 3 mois d'élevage sur lies pour plus de volume et une belle complexité aromatique – Collage et embouteillage

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur : Jaune paille aux reflets dorés, brillante. Bulles fines et régulières.

Nez : Intense et parfumé, à dominante fruitée (pêche, abricot). De subtiles notes citronnées apparaissent à l'agitation.

Bouche : Finesse en bouche. Soutenu par une belle acidité, ce vin est doté d'un bon équilibre et possède une longue finale fraîche et aromatique (fruits blancs). A déguster sans attendre !

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Idéal à l'apéritif – Servir entre 5°C et 6°C.

Commentaires : Vin facile à boire, frais et agréable. Un vin convivial, festif. Excellent à l'apéritif.

- Médailles :**
- Médaille d'Argent/ 89 points – The Global Sparkling Masters 2017
- Revue de presse :**
- Médaille d'Argent / 85 points plus – The Global Sparkling Masters 2016
 - Médaille d'Or – Compétition des vins- Slovaquie – Octobre 2011
 - Médaille d'Argent – NOFFLA – Irish Wine Show 2010-11
 - BEST BUY – Wine Enthusiast – Juin 2011
 - 87 Points (87/100) dans la grande dégustation des Champagnes et Mousseux : « Big Challenge Espumantes » au Brésil !

Rejoignez-nous sur facebook : www.facebook.com/bartonguestier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.

