

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725



ORIGINAL ORGANIC SAUVIGNON BLANC 2022

PRODUCTION

Vin de France

Région : Vallée de la Loire.

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

 Sol : Argilo-calcaire, pente 3%.
 Climat océanique, humide et tempéré.

Vinification : Macération pelliculaire pour une partie – pressurage à la verticale pour plus qualitatif – fermentation en cuves thermo-régulées sans risque d’oxygénation – élevage sur lies avec bâtonnages pendant 5 mois.

Viticulture : Amendement organique, vignoble conduit en Guyot double, sélection minutieuse et pas d’interférence lors du processus naturel de maturation des raisins. Rendements faibles (30 hl/ha).

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Jaune paille pâle aux reflets verts.



Riche, avec d’intenses arômes de fruits tropicaux (ananas) mêlés à des notes de fleurs blanches (jasmin) au second nez.



A la fois ample et vif en bouche, aromatique, bien équilibré, il est doté d’une finale longue et rafraîchissante.



Fruits de mer, saumon, fromage de chèvre, à l’apéritif.
Servir entre 10°C et 12°C.

Commentaires : Typique du cépage Sauvignon Blanc. La fraîcheur des arômes en fait un vin élégant et vif en finale.

MEDAILLES


Médaille de Bronze – Global Organic & Vegan Masters 2023 – Millésime 2022



CERTIFIÉ PAR FR- BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



Santé et Environnement

- * Vin issu de l’agriculture biologique
- * Sans sucre ajouté après vinification
- * Végétalien 
- * Poids allégé de la bouteille
- * Capsule en aluminium
- * Papier issu à 100% de déchets de l’industrie du coton

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com



B&G