

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

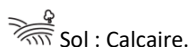
## SANCERRE 2022

### PRODUCTION

Appellation Sancerre Contrôlée

Région : Vignoble situé à l'est de la vallée de la Loire, sur la rive gauche, opposée à Pouilly.

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.




 Climat continental avec des températures hivernales et estivales contrastées.


Vinification : Pressurage des raisins – fermentation alcoolique conduite à 20°C.


 Elevage : Sur lies en cuves avec un contrôle de l'oxygénation.


Format disponible : 75cl.

### DEGUSTATION

 Couleur jaune pâle aux reflets vert brillant.

 Nez expressif mêlant d'intenses arômes de fleurs (acacia), de groseilles blanches et de fruits exotiques (ananas) relevés d'une touche d'agrumes (pamplemousse).

 Attaque fraîche, dynamique évoluant sur une longue finale minérale.

 Poissons grillés, fruits de mer, fromages de chèvre.  
Servir entre 10°C et 12°C.

### AWARDS

Médaille d'Argent – Decanter 2021 – Millésime 2020  
Félicité – Decanter World Wine Awards 2020 – Millésime 2019  
Médaille d'Argent – Wine Tasting Competition USA 2016 – Millésime 2015  
87/100 – Wine Enthusiast Buying Guide 2015



## Les Caillottes

*Les Caillottes évoquent la richesse du sol pierreux et calcaire, qui apporte à notre Sancerre toute sa typicité : des notes très soutenues de fleurs.*



### Santé et Environnement

Haute Valeur Environnementale



Enjoy our quality responsibly

[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)



# B&G