

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

COTES-DU-RHONE 2022

PRODUCTION

Appellation Côtes du Rhône Contrôlée

Région : Vignoble situé dans la partie méridionale de l'appellation, entre Montélimar et Avignon.

Cépage : 65% Grenache, 25 % Syrah, 10% Mourvèdre.



Sol : Argileux à galets (Gard) et sablonneux (Ardèche).



Climat méditerranéen, très ensoleillé, sec et venteux.

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique avec délestage quotidien puis macération – fermentation malolactique.



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

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

👁 Rouge intense aux reflets pourpres.



Nez intense de fleurs (violette) et de fruits noirs (cerise noire, cassis) relevé par des notes légèrement épicées.



Bouche franche et ample, qui laisse place à une finale fruitée et épicée.



Plats épicés, viande rouge en sauce, fromages.

Servir entre 16°C et 18°C.

AWARDS

Félicité – International Wine Challenge 2022 – Millésime 2021

Médaille de Bronze – Decanter 2022 – Millésime 2021

LES GALETS

« Les Galets » évoquent les petits cailloux polis par le Rhône que nous retrouvons en nombre dans la composition du sol de nos parcelles.



B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

