

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

SAINT-EMILION

Grand Vin de Bordeaux
2022

PRODUCTION

Appellation Saint-Emilion Contrôlée

Région : Vignoble situé sur la rive droite de la Dordogne, près de Libourne et de Pomerol.

Cépages : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

 Sol : Sol argilo-calcaire, sable ou graves.

 Climat océanique et tempéré.

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique conduite à 30-32°C avec un remontage quotidien – longue macération (2 ou 3 semaines) – fermentation malolactique.

 Elevage : Partiellement élevé sous bois pendant 3 mois.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Rouge cerise profond.

 Bouquet séduisant dominé par des notes de fruits noirs et rouges (mûres, cerise noire, confiture de fraise).

 Bouche succulente et élégante avec des tanins soyeux. Une finale chaleureuse, dominée par le fruit.

 Viandes grillées et rôties, volailles, gibier, fromages.
Servir entre 16°C et 18°C.

Convient aux vegans.

AWARDS

Médaille d'Or – Gilbert & Gaillard 2022 – Millésime 2021



Roi Chevalier

Depuis les années 1900, notre cuvée de Saint-Emilion porte le nom de Roi Chevalier, en référence à Edouard III, roi d'Angleterre et Duc d'Aquitaine au début du XIVème siècle.



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

