


BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

GRENACHE – SYRAH ROSE

PAYS D'OC
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022

 Ce cépage exprime son caractère à travers un vin rosé très friand, rafraîchissant accessible et responsable !

PRODUCTION



Région : Languedoc Roussillon (300 000 hectares), vignoble qui borde la Méditerranée.

Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah,



Sol : Grande diversité de sols : sable, argile, craie, schiste, graves et cailloux.



Climat : Climat méditerranéen, très ensoleillé, sec et venteux. Notre Syrah est obtenue par l'assemblage de rosés de saignée et de presse.

Vinification : Assemblage de rosés par pressurage et de saignée pour allier la richesse (par saignée) et la fraîcheur (pressurage) – foulage des raisins – débourage (réduction des sédiments) et fermentation régulée pour plus de puissance aromatique – fermentation alcoolique à basse température (16°C).




Elevage en cuves sur lies avant embouteillage de manière à préserver la fraîcheur et les arômes.

Format disponible : 75cl.



DEGUSTATION

 Rose pâle et brillant aux reflets saumonés.



Nez flatteur, mêlant des arômes de fruits rouges (groseille, framboise) à des notes florales (rose).



Frais et vif en bouche, avec d'intenses arômes fruités de pamplemousse.



Grillades, salades d'été, plats épicés et exotiques.
Servir entre 10°C et 12°C.

AWARDS

Médaille de Bronze – Global Rosé Masters 2023 – Millésime 2022



Santé et Environnement

Bouteille allégée

Convient aux vegans

Vin issu de producteurs labellisés "Vignerons Engagés".

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

