


BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

PINOT NOIR

ILE DE BEAUTE
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022

 Le cépage phare de la Bourgogne s'exprime également merveilleusement bien en Corse !

PRODUCTION

Région : Corse (Méditerranée).

Cépage : 100% Pinot Noir.



Sol : Diversité des sols : sable, argile, craie, schiste, graves et cailloux.



Climat : Climat méditerranéen, ensoleillé, sec et venteux. Grande amplitude thermique entre le jour et la nuit, idéale pour la maturation du Pinot Noir.

Vinification : Foulage des raisins – macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours pour une meilleure extraction des arômes – fermentation alcoolique en cuves avec pigeage 2 fois par jour (la température atteint 27 °C en fin de fermentation).




Fermentation malolactique en cuves.

Format disponible : 75cl.



DEGUSTATION

 Rouge rubis aux reflets violets.



Nez intense, mêlant des arômes de cerise rouge à de jolies notes de moka, de vanille et d'épices à l'agitation.



Bouche souple avec des tanins fondus, dominée par des notes de kirsch et d'épices.



Plats méditerranéens, pizza, paella, risotto.
Servir entre 14°C et 16°C.

AWARDS

Médaille d'Or – Prague Wine Trophy 2021 – Millésime 2020
Médaille de Bronze – Global Pinot Noir Masters 2021 – UK – Millésime 2020



Santé et Environnement

Bouteille allégée

Convient aux vegans

Vignerons Engagés

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

