

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

COTES DE PROVENCE 2022


PRODUCTION

Appellation Côtes de Provence Contrôlée


Région : Provence, dans le Sud-Est de la France, dans la vallée des « Maures ».

Cépage : 43% Grenache, 31% Cinsault, 11% Syrah, 7% Carignan, 5% Rolle, 1% Cabernet Sauvignon, 1% Mourvèdre, 1% Ugni Blanc.

 Sol : Argilo-calcaire avec schiste.


 Climat : Méditerranéen, très ensoleillé, sec et venteux.


Vinification : Issu d'une sélection rigoureuse de la vendange sur les plus beaux terroirs de Provence et vinifié par nos soins dans notre vendangeoir à Vidauban. Un soin méticuleux de la vendange est effectué afin d'éviter l'oxygénation et de préserver une couleur peu soutenue – éraflage – macération pelliculaire – pressurage – fermentation alcoolique à température contrôlée (16-18°C).


 Elevage : Sur lies fines pendant 2 mois avant la mise en bouteille.


Format disponible : 75 cl.

DEGUSTATION

 Robe rose pâle brillant.

 Nez séduisant et délicat dominé par des arômes de fruits rouges et de fleurs blanches.

 Une explosion gourmande de fruits en bouche avec une fraîcheur en fin de bouche.

 Apéritif, salades, grillades et plats Méditerranéens.
Servir entre 10°C et 12°C.

AWARDS

Médaille d'Argent – IWC 2023 – Millésime 2022

Médaille d'Argent – Global Rosés Masters 2023 – Millésime 2022

Grande Médaille d'Or – Révélation Vin Rosé français – Concours Mondial de Bruxelles – Sélection Rosé 2023

Médaille d'Argent – Concours International des Vins de Provence 2022 – Millésime 2021

Médaille d'Or – Concours Mondial de Bruxelles 2021 – Luxembourg – Millésime 2020

Médaille d'Argent – Global Rosé Masters 2021 – UK – Millésime 2020

Tourmaline

Du nom de la pierre semi-précieuse « Tourmaline », notre flacon révèle notre Côtes de Provence tel un bijou.

B&G



Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

