



BARTON & GUESTIER BORDEAUX BLANC "PETITE NANCY" AOC BORDEAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedades: 80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon.

Alcohol: 11,5%

Vinificación: Maceración prefermentativa – fermentación alcohólica realizada a baja temperatura (18°C / 65°F), un 30% en barricas nuevas y un 70% en cubas – 3 meses de crianza en barricas nuevas con removido de las lías (bâtonnage). Crianza 50% en madera y 50% en cubas.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pálido con reflejos verdes.



Intenso y complejo en nariz, combina aromas a frutas tropicales (mango, fruta de la pasión, piña) con notas de vainilla.



Ataque vivo y amplio, final con una pincelada cítrica.



Ideal para acompañar mariscos, pescados blancos, carnes blancas, espárragos y como aperitivo.



La Bodega

En 1725, el irlandés Thomas Barton se instala en Burdeos y crea su empresa, convertida hoy en la casa de vinos más antigua de la ciudad que se mantiene en activo. En 1802, su nieto Hugh se asocia con el francés Daniel Guestier para fundar Barton & Guestier. Desde el barrio de Chartrons, en el centro de Burdeos, las barricas y las botellas son cargadas a bordo de los barcos que navegan por el río Garona para exportar los vinos a numerosos países, como Irlanda, Inglaterra, los Países Bajos y los Estados Unidos, hasta llegar actualmente a más de 130 países.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com