



**BARTON & GUESTIER CÔTES DU RHÔNE "LES GALETS"**  
AOC CÔTES DU RHÔNE, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedades:** 45% Grenache, 40% Syrah, 15% Mourvèdre. (Viñedo situado en la parte meridional de la denominación, entre Montélimar y Aviñón.)

**Alcohol:** 13,5%

**Vinificación:** Estrujado de la uva – fermentación alcohólica con délestage diario y maceración – fermentación maloláctica. Crianza sobre lías finas en cubas con oxigenación controlada.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Rojo intenso con reflejos púrpura.



De nariz intensa, presenta aromas a flores (violeta) y frutos negros (cereza negra, casis) acompañados de notas ligeramente especiadas.



En boca es franco y amplio, dando paso a un final afrutado y especiado.



Ideal para con platos especiados, carnes rojas en salsa, quesos.



**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.