



## **BARTON & GUESTIER PARTAGER BLANC** VIN DE L'UNION EUROPEENNE, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedades:** Airen, Macabeo, Ugni-Blanc y Colombard (Ensamblaje de vinos procedentes de España (Mancha y Penedes) para aproximadamente 60% y el sur de Francia (Languedoc y Gers) alrededor de 40 %).

**Alcohol:** 12,5%

**Vinificación:** Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica – maceración corta – clarificación y embotellado.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 8 a 10 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo brillante.



Intenso y perfumado en nariz, con aromas frutales (grosella).



Vino agradable y fácil de beber. Redondo y equilibrado en boca, con un agradable final afrutado.



Ideal como aperitivo o para acompañar mariscos, pescados y aves.



### 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.