



BARTON & GUESTIER SAUTERNES

AOC SAUTERNES, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco dulce.

Variedades: 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc. (Viñedo situado a 40 kilómetros al sudeste de Burdeos, formando un enclave en el sur de la región de Graves.)

Alcohol: 13,0%

Vinificación: Vendimias recogidas en sucesivos repasos, uva por uva, prensado, fermentación alcohólica. Parcialmente criado en madera.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Oro franco y brillante.



Complejo, fino y elegante en nariz, con aromas a piña y albaricoque entremezclados con notas de acacia y miel.



En boca es untuoso, afrutado (naranja confitada) y persistente.



Ideal como aperitivo, con foie gras, melón, asados de aves y quesos azules.



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