



BARTON & GUESTIER CÔTES DE PROVENCE "TOURMALINE"
AOC CÔTES DE PROVENCE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado

Variedades: 50 % Garnacha, 35% Cinsault, 15% Syrah. (Provence, en el sur este de Francia, en la valle de los «Maures ».)

Alcohol: 12,5%

Vinificación: Cuidado meticuloso de la vendimia para evitar cualquier oxigenación y poder preservar un color poco intenso – despalillado – maceración pelicular – prensado – fermentación alcohólica a temperatura controlada (16-18°C / 60°F-65°F). Crianza en sus lías durante 2 meses antes del embotellado.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rosa pálido con reflejos brillantes.



Elegante y delicado con bonitas notas afrutadas combinada a aromas de lila y de madreselva.



Armonioso y rico, con un bonito equilibrio y de un final a la vez afrutado y especiado.



Ideal para con, ensaladas, asados, platos mediterráneos 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