



Barton & Guestier
la passion du vin depuis 1725



B&G Passeport Côtes-Du-Rhône

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: Garnacha, Syrah y Carignan.

Denominación de Origen: Côtes du Rhône Contrôlée.

Vinificación: La uva es despalillada y prensada parcialmente para preservar toda la intensidad de los aromas; - fermentación alcohólica con delestaje diario y maceración - fermentación maloláctica - crianza sobre lías con oxidación controlada.

Notas de Cata: De color cereza. De gran riqueza y complejidad aromáticas (guinda, especias y tabaco). Vino concentrado, bien estructurado, con sabores a especias y frutos negros.

Temperatura de Servicio: Servir entre 14° C - 16° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 13.5° G.L.

Azúcar Residual: 1,6 g/L.

Gastronomía: Ideal para acompañar carnes rojas asadas, platos sazonados, cocina mediterránea y quesos de carácter. Igualmente, acompaña muy bien la charcutería y comida picante.