



LA CROIX BARTON

Appellation : Bordeaux Blanc

Terroir : Graves pyrénéennes sur un sous-sol argilo-calcaire. Sélection des lots parmi des vendanges récoltées au Sud de la Gironde.

Cépage : Sauvignon Blanc 100%

Vinification : Protection de la récolte, depuis la vigne à la cuve avec transport sous gaz inerte. Vinification traditionnelle en cuves inox à très basse température pour conserver les arômes fermentaires. Les fermentations malo-lactiques sont empêchées pour garder le maximum de fraîcheur et d'expression aromatique du sauvignon.

Élevage : Quelques semaines en cuves inox

Dégustation

La robe rappelle la couleur de l'or blanc et s'illumine de reflets cristallins. Le nez délicat s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est tendre et aromatique. La finale est parfumée et fraîche.

Service : Frais

Accord mets : Délicieux en apéritif, avec poissons, fruits de mer, viandes blanches.

Origine

La Croix Barton est l'expression du savoir-faire de deux grandes familles du Vin, à savoir les Schÿler et les Barton, qui s'unissent sous une même étiquette. Lots sélectionnés avec le plus grand soin en propriété, assemblés judicieusement dans le respect de l'appellation Bordeaux. Les vins respirent une certaine idée du savoir-vivre à la française, une façon traditionnelle de ressentir un bon Bordeaux pour tous les jours.



MAISON SCHRÖDER & SCHÿLER

T. + 33 (0) 557 87 64 55 - F. + 33 (0) 557 87 57 20 -
office@schroder-schlyler.com - <http://www.schroder-schlyler.com>