

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Château Barrail Laussac

Barton & Guestier

CLASSIFICAZIONE	Appellation Bordeaux Contrôlée
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Landerrouat, nel cuore dell'Entre deux Mers
VITIGNO	20% Cabernet Sauvignon, 80% Merlot
TIPOLOGIA AGRICOLA	Bassi rendimenti, coltivazione manuale, selezione rigorosa delle uve mature.
VENDEMMIA	Manuale, accurata selezione.

VINIFICAZIONE

Follatura dell'uva, fermentazione alcolica a 30-32°C con *délestage* quotidiano. Lunga macerazione di 3 settimane, fermentazione malolattica, affinamento sui lieviti con ossigenazione controllata.

AFFINAMENTO

Il vino si affina acciaio inox per 6-18 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Color brillante, rosso intenso. Al naso svela un bel bouquet di frutti rossi, come lampone e ciliegia, che si combina a delle belle note speziate di pepe nero e cannella. Equilibrato al palato con tannini rotondi accompagnato da un finale fruttato; vino nel complesso elegante.

Perfetto con carne grigliata, pâtés e formaggi.

FORMATI E CONFEZIONI

75 Cl.