

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Château Toinet Lavalade

Barton & Guestier

CLASSIFICAZIONE	Appellation Saint-Emilion Contrôlée
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Vignonet, vicino a Saint-Emilion
VITIGNO	20% Cabernet Franc, 80% Merlot
TIPOLOGIA AGRICOLA	Bassi rendimenti, coltivazione manuale, selezione rigorosa delle uve mature.
VENDEMMIA	Manuale, accurata selezione.

VINIFICAZIONE

Follatura dell'uva, fermentazione alcolica a 28°C con pigiatura e rimontaggio quotidiani. Lunga macerazione di 4 settimane, fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Il vino si affina in acciaio inox per 6-15 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di color rosso rubino intenso. Fruttato al naso con delle belle note di bacche rosse e delicati aromi di cacao e tabacco. Equilibrato al palato con tannini setosi e un lungo finale fruttato. Ottimo con pâtés, carne sia rossa che bianca, formaggi.

FORMATI E CONFEZIONI

75 Cl.