



**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725



## Château Toinet Lavalade 2021



P  
R  
O  
D  
U  
C  
C  
I  
O  
N

**Clasificación:** Denominación Saint-Emilion Controlada

**Región:** Situado en Vignonet, cerca de Saint-Emilion, en la margen derecha del Dordoña

**Varietades de uva:** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

**Suelo:** 2 partes distintas : arena y grava - arcillo-calcáreo

**Clima:** Oceánico, templado y húmedo

**Vinificación:** Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica realizada a alta temperatura (28°C) con remontados diarios – maceración (4 semanas) – fermentación maloláctica – Crianza en cubas con micro oxidación para 12 meses.

**Viticultura:** Propiedad de 2,3 hectáreas. Viñedos de edades comprendidas entre 40 y más de 100 años de edad. Sólo los productos naturales se utilizan para tratar la tierra y los viñedos. Rendimientos limitados, gestión manual del viñedo, selección minuciosa e interferencia mínima durante el proceso natural de maduración de las uvas.

C  
A  
T  
A

**Color:** Rubí intenso con reflejos púrpuras.

**Nariz:** Nariz afrutada con notas de arándanos y moras. A la agitación, aparecen notas especiadas y mentoladas.

**Boca:** Estructura armoniosa con taninos lisos y un regusto largo.

P  
R  
A  
C  
T  
I  
C  
A

**Maridaje:** Pâté, carne roja, carne blanca, queso – Servir entre 16°C y 18°C.

**Comentarios:** Este equilibrado vino gourmet, hecho principalmente de uvas de Merlot, posee taninos suaves y un largo regusto afrutado.

**Medalla :** Medalla de Oro – Gilbert & Gaillard 2021 – Francia – Añada 2019