



Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Château Barrail Laussac 2022



**P
R
O
D
U
C
I
Ó
N**

Clasificación: Denominación Bordeaux Controlada

Región: Viñedo situado en Landerrouat, en pleno corazón de Entre-deux-Mers.

Varietades de uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Suelo: Arcillo-calcáreo

Clima: Oceánico, templado y húmedo

Vinificación: Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica realizada a 30-32°C con un delestaje diario – maceración larga (3 semanas) - fermentación maloláctica - crianza en cubas con oxidación controlada.

Viticultura: Propiedad de 18 hectáreas. Vinos de 25 años de promedio. 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 brillante con reflejos púrpuras

Nariz: Nariz atractiva combinando cereza y fresas silvestres. A la segunda nariz, aparecen sabores de cacao y especiadas.

Boca: Bien equilibrado con presencia pero taninos suaves y un regusto largo y especiado

**P
R
A
C
T
Í
C
A**

Maridaje: Carne a la plancha, paté y queso – Servir entre 16°C y 18°C.

Comentarios: Este vino es un ejemplo destacado de la riqueza de la denominación Burdeos: redondo, bien equilibrado, sin exceso de taninos, con una gran complejidad aromática.

Una excelente combinación con carnes a la plancha.

Medalla: Medalla de Plata – Vinalies Internationales 2023 - Añada 2022

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