



Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Château Toinet Lavalade 2021



P
R
O
D
U
C
C
I
Ó
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
Í
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