



Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Château Barrail Laussac 2022



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification : Appellation Bordeaux Contrôlée

Région : Vignoble situé à Landerrouat, au cœur de l'Entre-deux-Mers

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique, tempéré et humide

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique conduite à 30-32°C avec un délestage quotidien – longue macération (3 semaines) - fermentation malolactique - élevage sur lies avec oxygénation ménagée

Viticulture : Propriété de 18 hectares. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur : Robe brillante d'un rouge profond, d'une belle intensité.

Nez : Joli bouquet de fruits rouges (framboises, cerises) mêlé à de jolies notes épicées de poivre noir et de cannelle.

Bouche : Bel équilibre avec des tannins ronds et souples et une longue finale fruitée. Un vin élégant.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Viandes grillées, pâtés, fromages – Servi entre 16°C et 18°C.

Commentaires : Ce vin est une illustration remarquable de la richesse de l'appellation Bordeaux : rond, bien équilibré, sans excès de tanins, d'une grande complexité aromatique. Il s'associe avec délice aux viandes grillées.

Médailles: Médaille d'Argent – Vinalies Internationales 2023 – Millésime 2022
Médaille d'or – Gilbert & Gaillard 2021 – France – Millésime 2019.