

Château des Laurets

CHÂTEAU DES LAURETS BARON

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Puisseguin Saint-Émilion

Zona produttiva Bordeaux, Puisseguin Saint-Émilion, selezione parcellare (4 ettari sui 40 dello Château, nella parte più alta del vigneto).

Vitigno 100% Merlot

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Criomacerazione e affinamento in tini di rovere. Rimontaggio e pigeage (affondamento del cappello). Controllo automatico della temperatura e micro-ossigenazione post-fermentativa durante la macerazione. Fermentazione malolattica e affinamento in botti nuove.

Invecchiamento Invecchiamento al 100% in botti di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

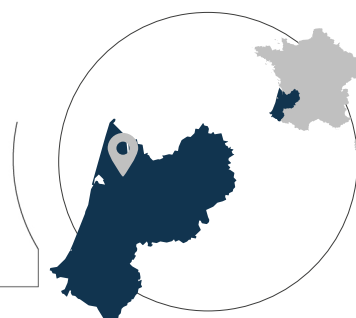
Colore Rosso profondo.

Profumo Gli aromi al naso emanano eleganti note di more, noccioli di ciliegia e vaniglia.

Sapore In bocca è di una complessità aromatica eccezionale. Frutti neri come la mora, la ciliegia, precedono un corpo strutturato garanzia di una grande longevità.

Abbinamenti La struttura e la freschezza di questo vino si abbinano perfettamente a carni rosse mature come ai pesci e ai crostacei più fini.

Temperatura di servizio 16-18°C



PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION / BORDEAUX



ANNO DI FONDAZIONE | 1973



ENOLOGO | YANN BUCHWALTER
E JEAN PHILIPPE FORT



VITIGNI | MERLOT, CABERNET
FRANC

