

Château des Laurets

CHÂTEAU DES LAURETS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Puisseguin Saint-Émilion

Zona produttiva Bordeaux, Puisseguin Saint-Émilion

Vitigno 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Macerazione pre-fermentazione a freddo, vinificazione in botti di legno e vasche in acciaio inox. Termoregolazione automatica. Micro-ossigenazione dopo fermentazione durante la macerazione. Fermentazione malolattica in vasche di legno e acciaio inox.

Invecchiamento Invecchiamento di 14 mesi 30% in botti nuove, 30% in botti di secondo passaggio e il resto in tini.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino molto limpido.

Profumo Al naso rivela un sottile mix di aromi di frutta a bacca scura, con il ribes nero in evidenza. Un invecchiamento controllato per il 30% in legno nuovo dona una complessità aromatica armoniosa; la frutta si fonde con le spezie senza alcuna asperità.

Sapore Al palato si svela una struttura franca e decisa, tutta orientata alla lunghezza, senza alcuna opulenza eccessiva. Gli aromi di frutta fresca e croccante donano al vino un lato succoso, ben scolpito da una componente legnosa già ben integrata. Le delicate note speziate nel finale esaltano perfettamente la piacevole tensione complessiva.

Abbinamenti Questo vino accompagna al meglio gli antipasti, le carni bianche o rosse alla griglia o in salsa, nonché i formaggi.

Temperatura di servizio 16°C



PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION / BORDEAUX



ANNO DI FONDAZIONE | 1973



ENOLOGO | YANN BUCHWALTER
E JEAN PHILIPPE FORT



VITIGNI | MERLOT, CABERNET
FRANC

