



**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