



**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725



## Château Toinet Lavalade 2021



P  
R  
O  
D  
U  
C  
T  
I  
O  
N

**Classification :** Appellation Saint-Emilion Contrôlée

**Région :** Vignoble situé à Vignonet, village proche de Saint-Emilion, sur la rive droite de la Dordogne

**Cépages :** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

**Sol :** Sablo-graveleux et argilo-calcaire

**Climat :** Océanique, tempéré et humide

**Vinification :** Foulage des raisins – fermentation alcoolique conduite à 28°C avec pigeage et remontage quotidiens – longue macération (4 semaines) - fermentation malolactique - élevage sur lies avec oxydation ménagée pendant 12 mois.

**Viticulture :** Propriété de 2,3 hectares. Age des vignes : de 40 à plus de 100 ans. Le sol est travaillé sans désherbants ni insecticides. 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 :** Rubis profond.

**Nez :** Fruité avec de jolies notes de baies rouges (groseille, framboise) et de délicates notes de cacao et de tabac.

**Bouche :** Bien équilibrée avec des tanins soyeux et une longue finale fruitée.

P  
R  
A  
T  
I  
Q  
U  
E

**Mets et vin :** Pâtés, viandes rouges et blanches, fromages – Servir entre 16°C et 18°C.

**Commentaires :** Ce vin souple, gourmand et bien équilibré présente des tanins bien fondus et une longue finale fruitée.

**Médailles :** Médaille d'or – Gilbert & Gaillard 2021 – France – Millésime 2019