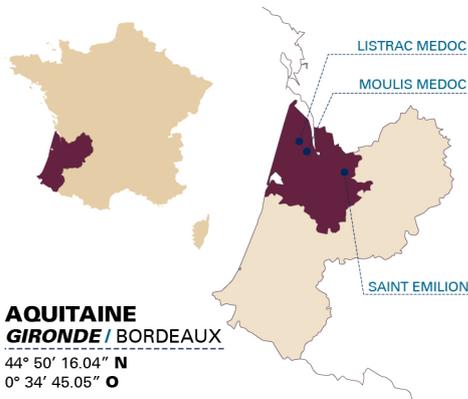


CHATEAU des LAURETS

CHÂTEAU DES LAURETS PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION/ BORDEAUX



Château des Laurets, di proprietà del gruppo Edmond de Rothschild Heritage, si trova a Puisseguin, nel cuore della zona di Saint-Emilion, una delle più importanti per i vini di Bordeaux. Qui il Merlot si esprime al meglio delle sue capacità e, dal 2003, anno in cui è stata acquistata la tenuta da Benjamin de Rothschild, l'obiettivo è stato quello di valorizzarlo al meglio. Le due etichette prodotte sono un esempio delle potenzialità del vitigno in questa terra unica: carattere, longevità ed eleganza rappresentano i punti di riferimento delle bottiglie firmate Château des Laurets.



ANNO DI FONDAZIONE
1973



ESTENSIONE TERRITORIO
122 Ha



ENOLOGO
YANN BUCHWALTER
JEAN PHILIPPE FORT



BOTTIGLIE IN UN ANNO
581.000



VITIGNI
MERLOT – CABERNET SAUVIGNON –
CABERNET FRANC



TIPOLOGIA
Vino rosso – AOC Puisseguin Saint-Émilion



ZONA DI PRODUZIONE
Puisseguin Saint-Émilion



VITIGNO
80% Merlot, 20% Cabernet Franc



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Suolo argilloso-calcareo.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
30 anni



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



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

