



---

## DOMAINES ALAIN AUBERT



Nome: CHATEAU LALANDE DE GRAVET

Annata: 2015

Regione: BORDEAUX/Pessac-sur-Dordogne

Denominazione: AOC SAINT- EMILION GRAND CRU

Colore: ROSSO

Vitigni: 65%MERLOT, 20% CABERNET-FRANC, 15% CABERNET SAUVIGNON

Formato: 750 ml.

Coltura: le vigne da cui si produce questo vino hanno una età media di 45 anni e si estendono su una superficie di circa 5,7 ha, nella zona a sud ovest di de Saint-Emilion, Saint Sulpice de Faleyrens. Il terreno è sabbioso-ghiaioso e siliceo-argilloso.

In cantina: (in vigna coltivazione ragionata, con allevamento a Guyot doppio), vendemmia con raccolta meccanica a maturazione perfetta. Selezione delle uve in vigna e in cantina, fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox temperatura controllata (inferiore a 28 ° C), macerazione di 4 settimane, pressatura pneumatica. Maturazione in botti di rovere francese per 12 mesi (50% nuovo) con assemblaggio finale poco prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche: di colore molto intenso con riflessi rubino, al naso rivela sentori di frutta nera aromatica fresca evidenziata da discrete ed eleganti note boisé con sentori di spezie dolci. La bocca è piena con tannini fini. Un vino di grande eleganza che può essere apprezzato sia in gioventù che dopo lungo invecchiamento (10 anni e oltre).

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di carni bianche saporite (agnello), carni rosse (tartare o bistecca con l'osso), carpacci e formaggi a stagionatura medio-lunga.

Servizio: 16-18 °C