



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Château Climens 1er Cru classé



Appellation : BARSAC-SAUTERNES aop

Cépage : Sémillon

Région : Bordeaux

Vinification : La vinification se fait en fûts de chêne français, avec une proportion de barriques neuves autour des 40%. L'élevage, dans les mêmes contenants, s'étale sur 20 à 24 mois.

Garde : Plus de 10 ans

Dégustation : Sa complexité aromatique, qui ne nuit jamais à sa finesse, vous fera croiser, au gré du vieillissement, des agrumes blancs, des fruits frais puis des épices douces et des fruits confits. Ce Barsac, grand vin d'excellence, est taillé pour de longues voire des très longues gardes.

Accords : Foie gras, fromages persillés. Poisson en sauce. Viandes blanches. Fromage bleu. Tartes, cakes et gâteaux

Producteur : Classé Premier Cru de Sauternes en 1855, le Château Climens est surnommé «Le Seigneur de Barsac ». Situé au sommet de cette appellation depuis toujours liée à celle de Sauternes, il en représente la quintessence. L'élégance et la complexité légendaires de ses vins lui viennent en effet, outre des soins exclusifs de ses propriétaires successifs, de son incomparable terroir de sables rouges sur calcaire. Sublimé par la pourriture noble, son unique cépage le Sémillon y trouve une expression exceptionnelle.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com