



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Barréjat

Appellation : MADIRAN

Cépage : 60% Tannat, 40% Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Région : Le Sud Ouest

Vinification : Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, cuvaison 18 à 21 jours En cuve en ciment, inox, fibre de verre et vieux foudres de chênes

Garde : 4 à 6 ans

Dégustation : Vin aux arômes de fruits rouges aux couleurs intenses, tanins fondus qui donnent une bouche à la fois charnue et charpentée. Un vin bien équilibré qui pourra être bu jeune ou attendre de 6 à 10 ans

Accords : Il accompagne bien tous types de cuisine : les viandes grillées, l'agneau, la cuisine traditionnelle du Sud-Ouest, les fromages de brebis mais aussi, plus original, la cuisine du monde ou les desserts ou chocolat.

Producteur : La force du Château Barrejat est de disposer d'un énorme capital de vieilles vignes. Installé en 1992 au Château, Denis Capmartin produit quatre cuvées parfaitement étagées en qualité. Au fil des années ce château a su se distinguer et collectionner un beau palmarès de distinctions et médailles. Les vignes du Château Barréjat se situent sur la commune de Maumusson au coeur de l'appellation Madiran - Superficie 27 hectares Le vignoble, totalement enherbé depuis 1960 est travaillé de façon traditionnelle avec des apports d'amendements organiques. Ebourgeonnage, effeuillage et vendange en vert sont pratiqués afin de limiter les rendements à 55hl/ha maximum. La réception de la récolte, effectuée manuellement, se fait dans des conditions optimales depuis 1996, année de construction d'une réception de vendange et d'un nouveau chai souterrain à barriques.

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