



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Cordet (propriété de ch. Montbrison)

Appellation : MARGAUX

Cépage : 35% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 25% Cabernet Franc

Région : Bordeaux

Vinification : Fermentations spontanées. Remontages biquotidiens. Cuvasons de 3 semaines. Température de fermentation 28°C Elevage : 50% barriques d'un vin, chêne Français exclusivement, pendant 14 mois. Soutirages de barrique à barrique. Collage au blanc d'œuf. Pas de filtration

Garde : 5 à 10 ans

Dégustation : Le Château Cordet a une robe rubis, pourpre dense. Il a des saveurs de chêne grillé et de fleur d'acacia. Le Château Cordet fait preuve d'un grand équilibre. Il est très racé.

Accords : Dégustez-le donc avec des rôtis, des volailles ou autres viandes rouges, et pourquoi pas avec un filet mignon aux herbes !

Producteur : Le Château Cordet est une propriété du Château Monbrison Le vignoble de Monbrison est situé sur le point haut de la croupe d'Arsac. Sa superficie fut doublée au cours des dix dernières années. La propriété s'étend sur 7,40 hectares. Des soins particuliers sont apportés au vignoble dans sa conduite raisonnée, les vendanges sont entièrement manuelles dans les caquettes, la vinification est très bien conduite et l'élevage en barriques de chêne français dure pendant 13 mois

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