



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château D'Aqueria - Lirac - Rouge

Appellation : AOC LIRAC

Cépage : Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah.

Région : Le Rhône

Vinification : Terroirs : Terrasses d'argiles et de galets Vendanges : Manuelles Viticulture : Culture du vignoble en lutte raisonnée Vinification : Mise en cuve pour de longues fermentations de plus de 3 semaines. Chaque cépage est vinifié séparément Elevage : 30% en barriques de chêne français

Garde : 8 ans.

Dégustation : Il exalte des parfums de café, cacao, réglisse ou encore violette, ceci dans un très bel équilibre organoleptique, avec des tanins présents mais bien fondus. Un millésime que l'on aura plaisir à garder en cave quelques années.

Accords : A déguster sur des viandes rouges, un coq au vin, un poisson sauce au vin ou encore un tajine d'agneau, une gardiane de taureau, un civet de lièvre, un canard aux olives, un carré d'agneau, une daube provençale...

Producteur : La passionnante histoire du Château d'Aqueria débute en 1595, lorsque Louis Joseph d'Aqueria achète ce quartier de Tavel, dénommé « Puy Sablonneux », aux moines de l'Abbaye de Villeneuve les Avignon. Un Terroir de prédilection pour la culture de la vigne. Son fils, Robert d'Aqueria, comte Palatin héréditaire, fera ériger une demeure, qui deviendra au cours du 18ème siècle le Château tel que nous le connaissons. Après le comte d'Aqueria, de nombreuses familles seront tour à tour propriétaires du Château d'Aqueria, modifiant, érigeant des bâtiments, développant les cultures, mais le domaine gardera tout au long des siècles sa vocation viticole si propre à ce terroir d'exception.

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