



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Eugénie « Tradition »

Appellation : CAHORS aop

Cépage : 90% Malbec (Auxerrois), 5% merlot et de 5% de tannat

Région : Le Sud Ouest

Vinification : Vendange à la machine, macération et fermentation alcoolique longues de 15 à 25 jours, avec des micro-oxygénations, délestages. vins élevés en foudres et en barriques de chêne de 6 à 20 mois. Assemblage et mise en bouteille.

Garde : 3-8 ans

Dégustation : C'est un vin fruité, riche en saveur avec une bonne charpente. Service à 16°C

Accords : Accompagne les plats du sud ouest, comme la garbure, confits, fromages de brebis des pyrénées. En viande, l'agneau et le bœuf ou le canard sont les meilleurs alliés.

Producteur : Le Château Eugénie exploite 32 hectares de vigne en Appellation Cahors Contrôlée (A.O.C.) et 5 hectares en Vin de Pays du Lot rouge, rosé et blanc. Situé en 2ème et 3ème terrasses de la vallée du Lot, de demi coteaux et sur les coteaux du causse, le Château Eugénie bénéficie des principaux terroirs de l'Appellation Cahors. Afin de vous faire découvrir les caractéristiques de ces terroirs la famille Couture élabore différentes cuvées, en y associant des assemblages adaptés des trois cépages Auxerrois (appelé aussi côt ou malbec), merlot et tannat de l'A.O.C. Cahors.

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