



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Feytit Clinet

Appellation : POMEROL aoc

Cépage : 90 % Merlot et 10 % Cabernet franc

Région : BORDEAUX

Vinification : Vendanges manuelles et vinifications en cuve béton pendant 4 à 5 semaines puis mis en barrique neuve à 80% pour la fermentation malolactique . Ensuite laissé sur lies quelques mois et bâtonné. Enfin élevé en fut 16 à 18 mois sans collage ni filtration. Barriques de 1 an

Garde : A maturité entre cinq et douze ans, ce cru peut également être bu dès sa diffusion

Dégustation : Fin, élégant et équilibré, il développe des arômes fruités et des tannins bien fondus.

Accords : Cailles grillées ou rôties, Carré d'agneau rôti, Châteaubriand grillé

Producteur : Le château Feytit-Clinet est un domaine viticole de 6 hectares et demi dans l'appellation Pomerol. En 1966, les Etablissements Jean-Pierre Moueix affermaient le domaine et distribuaient les vins mais récemment, suite à un différend juridique, les propriétaires, la famille Chasseuil, ont repris le contrôle du domaine et des millésimes à partir du 2000. A partir de 90% de merlot et 10% de cabernet franc, le château produit autour de 2 000 caisses à l'année. Jérémy Chasseuil, œnologue de la famille, a su hisser ses vins au niveau des valeurs sûres de l'appellation. Pour cela, il n'a pas misé sur la haute technologie ou les dernières innovations : son chai est simple et commence presque à dater. Son secret vient de son superbe terroir de graves sur argiles à proximité de Clinet et de Latour. Les vins qu'il élabore sont à l'image de l'appellation : tout en profondeur et distinction, avec de belles aptitudes pour la garde.

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