



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Graveyrou

Appellation : CÔTES DE BOURG aoc

Cépage : 80% Merlot noir 15% Cabernet Franc 5% Malbec

Région : Bordeaux

Vinification : La vinification associe modernité et tradition, avec un contrôle des températures pendant la fermentation. Les cuvaisons sont volontairement longues afin d'extraire le maximum de couleur, de tanins et d'expression aromatique

Garde : 2 à 4 ans

Dégustation : Couleur rouge grenat profond. En bouche notes de fruits noirs, dense et harmonieux. Finale avec des tanins fondus.

Accords : Boudin noir, bavette, cailles roties, chapon farci au foie gras, confie d'oie, crépinette de lapin, escaloppes de veau panées, gibiers à poils, gratin dauphinois, sauté de veau au curry

Producteur : Les Heaumes, ancien fief à rentes de la Commanderie des Templiers de Barbefer, appartient de père en fils aux Robin depuis 1660. Dès l'Antiquité les romains, séduits, avaient déjà implanté vignobles et villas sur ces coteaux d'argile calcaire. Aujourd'hui, Jean Michel ROBIN s'attache à donner en permanence à l'exploitation, ses lettres de Noblesse.

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