



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Haut Beauséjour cru bourgeois

Appellation : 40% Cabernnet Sauvignon 60 % de Merlot

Cépage : ST ESTEPHE

Région : BORDEAUX

Vinification : L'élevage en barriques devrait apporter davantage de complexité aromatique tout en préservant l'équilibre la fraîcheur et le croquant de ce vin.

Garde : 6 à 10 ans

Dégustation : A l'oeil: Une belle couleur d'un rouge soutenue signe de la richesse en composés phénoliques de ce vin. Au nez: Beaucoup de fruits auxquels se mêlent des saveurs épicées très fines signifiant la grande maturité du raisin. En bouche: L'attaque est soyeuse et ronde, l'évolution est dense mais reste fraîche. On retrouve ces saveurs fruitées avec beaucoup de concentration et par la grande maturité des tanins cela donne beaucoup de corps en milieu de bouche. L'ensemble est à la fois riche et soyeux, la persistance des arômes est remarquable ce qui laisse une finale savoureuse sans être asséchante.

Accords : Viandes rouges rôties, filet de bœuf en croûte, magret de canard aux cerises, gigot d'agneau cuit aux anchois, fricassée de champignons sauvages, rognon à la moutarde de Meaux, fricassée de rognons et de ris de veau, confit de canard, Brie et Camembert affinés...

Producteur : A l'origine, il y a la famille Pontac et le vignoble du château de Pez, dans le nord de l'appellation Saint-Estèphe. Bien plus tard, en 1992, Jean-Claude Rouzaud, œnologue et président des Champagne Louis Roederer, fait l'acquisition de deux Crus Bourgeois qui sont nés du morcellement de Pez, les châteaux Picard et Beauséjour dont il combine une partie des vignobles pour donner naissance à ce domaine. Depuis, la célèbre maison de Champagne a largement modernisé le chai et la cuverie pour produire des vins de qualité qui ont attiré l'attention des critiques et de la presse ces dernières années. Dans le vignoble, vous trouverez un merlot dominant, les deux cabernets, le franc et le sauvignon, ainsi que du malbec, cépage de Cahors. Les gestes sont traditionnels, autant pour perpétuer les traditions médocaines que pour s'inscrire dans une logique respectueuse de l'environnement.

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