



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHATEAU LA GUILBONNERIE - COTES DE BLAYE

Appellation : Cotes de Blaye AOC

Cépage : 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Région : Bordeaux

Vinification : La vinification est traditionnelle et la fermentation est suivie de façon rigoureuse. Les vins sont élevés ou vieillis en cuve ou en fût de chêne. Ces méthodes permettent d'obtenir des vins structurés, colorés avec des tanins souples.

Garde : 3 à 7 ans.

Dégustation : Le rouge est d'une couleur pourpre à reflet noir, Notes de fruits rouges mûrs et des odeurs d'épices, de gibier, de chocolat et de boisé vanillé lorsqu'ils sont élevés en barrique. Souples, ronds et bien équilibrés, Il bénéficie d'un bon soutien tannique et d'une solide structure qui sert de support au vieillissement.

Accords : Veau braisé, pot-au-feu, boeuf en daube, thon grillé aux poivrons. fruits de mer, saumon, risotto aux fruits de mer, poulet à la crème.

Producteur : Le Château La Guilbonnerie se situe sur un coteau à Cartelègue au nord de Blaye, en Gironde. Gilles et Marie-Noëlle Haure, commercialise la majorité de sa production sous l'appellation 1ère Côtes de Blaye, Blaye Côtes de Bordeaux, Bordeauxrosé et Bordeaux blanc.

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