



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château La Rose Trémière

Appellation : LANDE DE POMEROL aoc

Cépage : 35 % Cabernet-Franc 65 % Merlot

Région : Bordeaux

Vinification : Maîtrise des températures, macération longue. La mise en bouteilles se fait 18 à 21 mois après la récolte

Garde : 5 à 8 ans

Dégustation : Dans sa jeunesse il présente élégance et caractère, qui a maturité développera de beaux arômes de cuir et d'épices. Belle robe, d'un grenat profond. Notes de petits fruits rouges, avec des tannins soyeux et une très belle fraîcheur aromatique.

Accords : Produits de la mer - Lamproie Volailles - Magret de Canard ou d'Oie

Producteur : Situé à Lalande de Pomerol, le château la Rose Trémière, petite propriété de 3 ha, se divise en deux parcelles avec une dominante de Merlot sur des vieilles vignes. Issu de deux terroirs différents, ce vin gagne en complexité et allie la finesse à l'élégance.

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