



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHATEAU LA VIEILLE CHAPELLE - AB

Appellation : BORDEAUX SUPERIEUR AOC

Cépage : Merlot - Cabernet Franc

Région : Bordeaux

Vinification : Vinification : Depuis 2009, vinification avec levures indigènes exclusivement. En cuve ciment traditionnelle non revêtue d'époxy, macération longue. Elevage : En barrique, 100,00% de bois neuf -chêne français- pendant 6 à 10 mois

Garde : 5 à 10 ans

Dégustation : tanins fondus, ses arômes de fruits rouges - mûre, fraise des bois selon les millésimes, la rondeur du Merlot et l'élégance du Cabernet-Franc.

Accords : Charcuterie crue, charcuterie cuite, boeuf, Agneau, dessert chocolaté, dessert au café.

Producteur : Le Château de la Vieille Chapelle est une Chapelle Romane du XIIème siècle au milieu de 21 hectares de terre dont 7,12 de vignes en bordure directe de Dordogne, située sur la commune de Lugon et l'Île du Carney en Gironde. La Chapelle Notre Dame, ainsi se nommait-elle, était le centre culturel catholique de la Paroisse de l'Île du Carney (en vieux français « l'Île du Charnier », suite à la bataille sanglante entre le roi de Bourgogne et les païens du Nord (les Normands, sic ...) Les prêtres Bénédictins se succédèrent jusqu'à la Révolution. Le dernier fut le Père Antoine Tesseydre, né en Auvergne vers 1724, nommé «Vicaire de l'Île du Carney » en 1772. Il resta à son poste jusqu'en 1792, écroué au Fort du Hâ en 1793 (prêtre réfractaire), il fut embarqué sur le « Républicain » le 5 Frimaire An III (25 Novembre 1794) à destination de la Guyane. Libéré en 1801, il finit sa vie dans son pays natal.... Depuis le 29 Juin 2006, nous habitons et travaillons ce petit coin de paradis avec la volonté de produire un « très bon Bordeaux ». N'hésitez pas à venir nous voir... A très bientôt.

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