



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Lamouroux

Appellation : GRAVES aoc

Cépage : 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon

Région : Bordeaux

Vinification : Tri de la vendange au chai - Eraflage total - Fermentation alcoolique en cuve inox tronconiques - Thermorégulation automatique. Cuvasions longues (4 à 5 semaines). Elevage en barriques de 2 ans pendant 12 mois.

Garde : 2 à 3 ans

Dégustation : Couleur : rouge avec en disque violine Nez: assez vineux, très net de fruits rouges, framboises, bourgeon de cassis. Bouche: vin assez rond, pas d'une grande longueur mais très homogène avec des notes de fruits rouges et vanillées en finale. Ce vin gagne énormément à l'aération

Accords : Charcuteries, tartes salées de saison. Viandes rouges grillées ou en sauce Cuisine italienne. Tous fromages. Desserts au chocolat

Producteur : Giorgio Cavanna est ligurien d'origine (région de Gênes) et natif de Rome, mais il a fait ses études en France, vit à Genève et gère plusieurs propriétés viticoles dans le Bordelais. C'est assez dire s'il est cosmopolite et d'esprit ouvert. Ingénieur de formation, il s'est très jeune intéressé au vin, à l'âge de 12 ans, d'abord en observant son père, puis en lui emboitant le pas dans leur domaine de Castello di Ama, en Toscane. « Ça se passait dans les années 70. Le Chianti classico était acide, vinifié à l'allemande. À l'époque, la Toscane était colonisée par les techniciens du Nord de l'Italie, aux méthodes expéditives (engrais, etc.). J'ai planté des vignes, suivi le chemin du raisin, participé à des vendanges et des vinifications. Mais le vrai déclic s'est produit quand j'ai commencé à lire des ouvrages comme ceux d'Émile Peynaud. Là, je me suis vraiment passionné pour la typicité du terroir. Et peu à peu, notre domaine a évolué, notamment grâce à Patrick Léon qui était alors directeur chez Alexis Lichine, puis chez le baron Philippe de Rothschild à Pauillac dans les années 80, et qui est devenu depuis notre partenaire et notre conseiller technique. » raconte-t-il. Mais c'est en 2000 qu'il passe vraiment à l'acte et se décide à investir dans le vignoble bordelais. Il poursuit : « L'occasion s'est présentée grâce à Bertrand Léon, le fils de Patrick. Deux domaines étaient justement à vendre, l'un dans les Graves (Grand Enclos du Château de Cérons) et l'autre en Saint-Émilion, que nous avons appelé Château Mondorion. Les deux m'intéressaient.

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