



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Lamouroux

Appellation : GRAVES aop

Cépage : 60% Sémillon 30% Sauvignon 10% Sauvignon gris

Région : Bordeaux

Vinification : Tri de la vendange au chai - Eraflage total - Fermentation alcoolique en cuve inox tronconiques - Thermorégulation automatique. Cuvasons longues (4 à 5 semaines). Elevé de 40 à 60% en barriques neuves, il n'en sortira qu'au bout d'environ 1 an

Garde : Dès à Présent.

Dégustation : Nez fin et au fruité qui oscille entre l'agrumes et la pêche, comme pour raconter le rôle du port de Bordeaux, ouvert sur le monde, et mêlant des notes minérales et florales à celles de cire et de miel. Parfois un léger parfum de résine est là comme pour rappeler la présence des pins de la région. A la mise en bouche, on découvre un charnu étonnant, de la vivacité et de la rondeur, parfaite combinaison des dons portés par le sémillon, gras et mûr et le sauvignon, frais et fruité

Accords : Pâtés et terrine, Terrine de poisson Crustacés et fruits de mer : Coquilles saint-jacques, Coquilles Saint-Jacques grillées Poisson : Haddock, Maquereau au beurre et aux cives, Turbot Cuisine Belge : Croquettes aux crevettes, Tomates aux crevettes Légumes et fruits cuisinés : Artichauts, Asperges

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