Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Château Le Roc

Appellation : CÔTES DE BLAYE aoc

Cépage : 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Région : BORDEAUX

Vinification : remier domaine certifié TERRA VITIS à Blaye: vignes travaillées selon la charte d'agriculture raisonnée pour la mise en valeur et la protection du terroir ; pas d'engrais chimique – amendements organiques seulement ; ébourgeonnage ; effeuillage ; éclaircissage si nécessaire.Eraflage total ; fermentation et macération 15-20 jours sous contrôle des températures ; extraction très lente ; pressurage pneumatique ; fermentation malolactique en cuve.

Garde : Garde 3 à 5 ans

Dégustation : Vin de plaisir. Nez séduisant de fruits rouges. Fruité, gourmand et rafraichissant en bouche.

Accords : Servir à 15-17°C. Accords : En apéritif, ou avec charcuterie, grillades, volailles, cuisine méditerranéenne, fromages

Producteur : Selon la légende, Charlemagne aurait tenu « conseil » en ce lieu après la bataille victorieuse contre les Sarrasins sur le coteau en l'an 804. Le Château, construit vers 1500, a été maintes fois remanié mais il a conservé son caractère d'imposante gentilhommière. Dans la famille Baudet depuis 1894, cinq générations se sont succédées pour y produire des vins de grande qualité.

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