



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHATEAU MILLE ROSES - AB

Appellation : AOC HAUT MEDOC

Cépage : 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 15% Petit Verdot.

Région : Bordeaux

Vinification : Récolte : Vendanges manuelles en cagettes, tris à la vigne et au chai en 2 étapes avant encuvage. Vinification : Fermentation et macération en cuverie inox, macération entre 3 et 5 semaines. Fermentation malolactique entièrement réalisée en barriques pour un meilleur fond du bois. Elevage : 12 mois, 100 % en barriques dont 25 % neuves (80 % d'origine française).

Garde : 5 à 15 ans

Dégustation : La robe est relativement profonde, le disque diffusant des notes très violacées. Au nez des notes de fraise très mûres mêlées aux notes de chocolat chaud, chocolat poudre. C'est super aromatique et très rapidement ! En bouche c'est plutôt une perception de cerise, la bouche est assez sucrée, gourmande. Bouche fraîche, douce, ronde. La finale est séveuse et désaltérante avec une pointe de cumin. Nécessite d'être attendu pour gagner en longueur et en ampleur.

Accords : Viande rouge ou blanche, volaille, gibier, fromages.

Producteur : Le Château Mille Roses est né en 1999, créé sur une base foncière solide, Château et terres viticoles héritées des parents disparus prématurément du jeune propriétaire. Pourquoi Mille Roses ? « Pour les rosiers cultivés par ma mère, pour tous ces rosiers en bout de vigne de notre Médoc, pour la richesse et la finesse aromatique des vins que j'aimerais produire ». Sophie et David, actuels propriétaires-vignerons, ont fait progressivement grandir et évoluer ce vignoble, d'un demi-hectare à un rythme de croisière de 10 ha. Leur conversion dans la viticulture bio date du millésime 2010. Elle correspond à une volonté partagée de travailler dans un respect plus grand de la nature mais aussi de la nouvelle génération, Jean Marie et Suzanne, leurs 3 enfants. Aujourd'hui Mille Roses s'est fait un petit nom dans le milieu du vin, intégré dans un terroir renommé du Sud du Médoc.

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