



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **CHATEAU MILLE ROSES- MARGAUX - AB**

**Appellation :** MARGAUX

---

**Cépage :** 60% cabernet sauvignon, 40% merlot

---

**Région :** Bordeaux

---

**Vinification :** Fermentation et macération en cuverie inox.  
Macération entre 3 et 5 semaines. Fermentation malolactique  
entièrement réalisée en barriques pour un meilleur fondu du bois

---

**Garde :** 5 à 10 ans

---

**Dégustation :** Une couleur rubis très intense, légèrement violacée.  
Les arômes sont plutôt de type confiserie (jus de cerise, sirop de  
framboise, cassis) mais aussi fraise fraîche. On note aussi la noix de  
muscade. La charpente est très solide avec un beau volume et un gras  
très présent. La finale reste néanmoins assez ferme, car après cette  
attaque onctueuse, sa jeunesse et sa force s'expriment tout naturellement  
par une finale un peu granuleuse

---

**Accords :** Il s'accorde bien avec la viande rouge, tels qu'une côte de  
bœuf ou le canard

---

**Producteur :** Sophie et David Faure jardinent leur terroir depuis  
1999 sur une sélection de vignes des villages de Macau et d'Arsac dans le  
sud du Médoc. Depuis 2010, ils ont fait le choix de l'agriculture  
biologique, supprimant totalement pesticides et désherbants. Ils cultivent  
leurs vignes et vinifient avant tout pour révéler leur terroir sans essayer  
de le travestir, et signent leurs vins avec une touche personnelle de  
gourmandise et de fraîcheur

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)