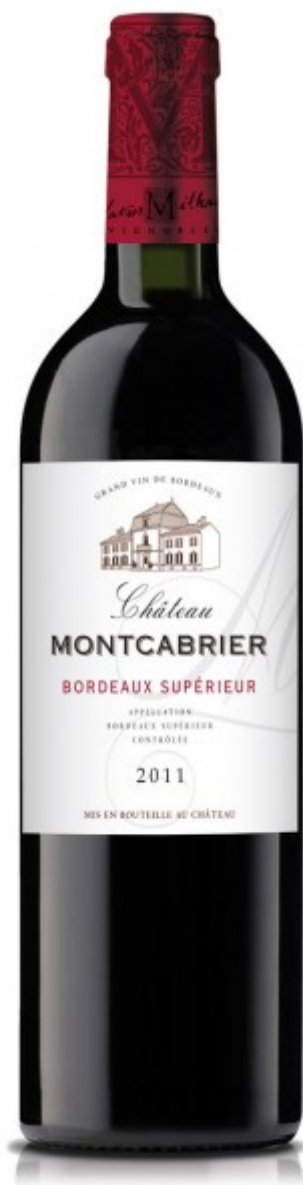




Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Montcabrier

Appellation : BORDEAUX SUPERIEUR

Cépage : 85% Merlot - 10% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon

Région : Bordeaux

Vinification : Vinification traditionnelle en cuvesciment et inox thermo régulées Remontages courts et réguliers Macération de 3 semaines Fermentation malolactique en cuves

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation : Robe: Rubis profond Nez: Fruits rouges Bouche: Attaque réglissée. Vin concentré, équilibré, aux tanins fins type café grillé

Accords : Viande rouge, gibier, gigot, fromages de caractère. Servir à température ambiante

Producteur : Le Château Recougne est une construction basse, dominée par un pavillon central, entourée de belles servitudes agricoles, le parc est magnifique. Recougne appartient au début du XVIII^e siècle à la famille de Croustillac, puis fut acquis le 20 septembre 1738 par Michel Fontemoing, bourgeois et marchand de biens à Libourne, lors d'une vente par adjudication des biens de Recougne. Son fils Gustave devint maire de Galgon de 1816 à 1830. La famille Fontemoing modifia et embellit la demeure primitive. Une terrasse est aménagée devant la façade, donnant sur un superbe parc. La construction de nombreuses dépendances contribue à transformer cette maison bourgeoise en authentique château. Au milieu du XIX^e, M. Sergant achète la propriété puis la revend en 1890 à Eugène Lefèvre qui améliore le vignoble. Recougne allait devenir l'une des plus grandes propriétés viticoles de la commune.

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