



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Poitevin cru Bourgeois

Appellation : MEDOC

Cépage : 55% merlot, 40% cabernet sauvignon, 5% petit verdot

Région : Bordeaux

Vinification : Les raisins sont ramassés à la machine et vinifiés en cuves thermorégulées dans une logique parcellaire, avant 14 mois de barriques comprenant 30% de bois neuf

Dégustation : Robe rouge grenat. Au nez, un bouquet complexe. Une bouche ample et charnue, belle concentration de tanins bien mûrs, arômes de fruits confits. Finale longue

Accords : A servir sur un poulet à la crème, une côte de boeuf à la moelle, un canard au sang, une entrecôte, des côtelettes de mouton. A consommer entre 16°C et 19°C

Producteur : Autour des années 1950, René Poitevin acquiert le vignoble de quelques hectares. Son fils Georges prend le relais quelques années plus tard, chacun d'eux cultiveront les vignes avec passion et feront vinifier toute la vendange en cave coopérative. C'est Guillaume qui décide d'élaborer sa propre vinification à partir de 1991. La passion et la détermination l'animent et en 6 ans, il est équipé pour accueillir toute sa récolte, commence alors son rêve...Aujourd'hui, l'ensemble de la propriété est dirigé par Guillaume et Natacha, son épouse

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