



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHATEAU TOUR SIEUJEAN - L'INSTANT

Appellation : AOC HAUT-MEDOC

Cépage : 55% Merlot et 45 % Cabernet Sauvignon.

Région : Bordeaux

Vinification : Viticulture : Viticulture traditionnelle respectueuse de l'environnement - Sélection massale de cèpes de vigne Pauillacais - Travail des sols façon culturale (Labour) - Effeillage Manuel - Vendange Mécanique Vinification : Cuvier Inox thermorégulé - Fermentation préfermentaire à froid - Technique de vinification moderne - 5 semaines de cuvaision Elevage : 30% du volume en Barriques

Garde : 5 à 7 ans.

Dégustation : Le Château Tour Sieu Jean a une robe rubis brillant. Vous retrouverez des arômes de cassis, de mûres, fraises et de café. Ce vin a une bonne structure tannique bien qu'il soit souple et charnu.

Accords : Vous pourrez déguster le Château Tour Sieu Jean avec de la viande rouge ou blanche, de la volaille, du gibier ou du fromage.

Producteur : Le Château Tour Sieu Jean est un domaine viticole situé sur la commune de Saint-Laurent-du-Médoc, dans le sud-ouest de l'appellation Pauillac. Ses vignes couvrent 8 hectares sur Pauillac et dans le Haut-Médoc, avec un classement en Cru Bourgeois pour la première appellation. Ce domaine est l'un des tout derniers domaines à dimension familiale au milieu des nombreux Grands Crus de Pauillac - ils sont 18 au total et représentent 85% de la superficie de l'appellation. La tour féodale du 10ème siècle veille sur ce vignoble planté sur de somptueuses croupes graveleuses et travaillées comme un jardin. La douceur des températures et l'ensoleillement dus au micro-climat local permettent aux vignes du Château Tour Sieu Jean d'atteindre de belles maturités pour élaborer des vins de garde. Catherine et Stéphane Chaumont travaillent la vigne et élaborent des vins dans le respect de la tradition médocaine.

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