



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Clarence de Haut Brion

Appellation : PESSAC-LEOGNAN

Cépage : 15% Cabernet Franc, 35% cabernet sauvignon, 50% merlot, petit verdot

Région : Bordeaux

Vinification : L'utilisation de 20 à 25% de barriques neuves pour l'élevage, ainsi que de barriques ayant contenu le Grand Vin de l'année précédente pour le reste, finit d'expliquer cette évidente filiation

Garde : 2 à 8 ans

Dégustation : Bouche dense, petit creux, long, joli fruits rouges, bonne longueur, petite âpreté

Accords : Il s'accorde avec le gibier, les gratins, les légumes secs ou verts, poisson en sauce ou grillé, les viandes blanches ou rouges et le fromage

Producteur : C'est le comte Joseph de Fumel, descendant des de Pontac, qui donna fin XVIIIème au domaine sa taille actuelle, et fit construire le château et son parc. Suite à la révolution, le domaine passa successivement entre plusieurs mains (dont celles de Talleyrand) pour aboutir finalement en 1935 dans celles de Clarence Dillon, un important financier américain, francophile et grand amateur de vin, dont le fils fut Ministre et Ambassadeur des États-Unis à Paris. Toujours dans la famille, le domaine est maintenant dirigé par le Prince Robert de Luxembourg, son arrière-petit-fils

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