



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Cyprès de Climens, BARSAC-SAUTERNES aop

Appellation : BARSAC-SAUTERNES aop

Cépage : Sémillon

Région : Bordeaux

Vinification : La vinification se déroule en fûts de chêne français, avec 40% de barriques neuves. L'élevage, dans les mêmes contenants, s'étale sur 20 à 24 mois.

Garde : 5 à 10 ans

Dégustation : Ce second vin, qui peut égaler le premier certains millésimes, décline les mêmes qualités que chez son grand frère : fraîcheur, minéralité, finesse et complexité aromatique. Vous y trouverez, au gré des millésimes, des arômes de fruits et de fleurs blanches, d'agrumes, de tilleul, d'abricot, d'ananas, voire de menthe ou d'eucalyptus.

Accords : Foie gras poêle ou terrine fromage à pâte pressée ou persillée

Producteur : Classé Premier Cru de Sauternes en 1855, le Château Climens est surnommé «Le Seigneur de Barsac ». Situé au sommet de cette appellation depuis toujours liée à celle de Sauternes, il en représente la quintessence. L'élégance et la complexité légendaires de ses vins lui viennent en effet, outre des soins exclusifs de ses propriétaires successifs, de son incomparable terroir de sables rouges sur calcaire. Sublimé par la pourriture noble, son unique cépage le Sémillon y trouve une expression exceptionnelle.

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