



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Etoiles de Mondorion

Appellation : A.O.C Saint-emilion Grand Cru

Cépage : 84% Merlot - 16% Cabernet Franc

Région : Bordeaux

Vinification : Tri de la vendange au chai - Eraflage total - Fermentation alcoolique en cuve béton revêtue - Thermorégulation automatique.

Garde : 8 à 10 ans

Dégustation : Vue: couleur d'un rouge bordeaux aux reflets brillants. Nez : Très intense et ouvert, épicé avec des notes de fruits rouges type cerise griotte. Bouche : très ouverte et charnue développant des tanins souples et harmonieux. Vin d'une bonne complexité dont l'équilibre est avant tout basé sur la finesse. La finale très agréable est dans le même registre que le milieu de bouche : tout en douceur.

Accords : Gibiers et Abats, Viandes en sauce, Viandes rouges.

Producteur : Le château Mondorion se trouve au milieu de ses vignes, dans la commune de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, sur un petit mont où les rangs de vignes s'alignent comme à la parade. Ce lieu-dit s'appelle Mondou et il a donné naissance au château Mondorion en 2000. Derrière cette renaissance, on trouve Giorgio Cavanna, industriel amoureux de la France qui possède déjà le domaine du Castello di Ama en Toscane qui jouit d'une belle réputation. Les liens de Cavanna avec la famille d'œnologues Léon l'ont poussé à acheter ce domaine ainsi que le Grand Enclos du Château de Cérons dans les Graves. Le château Mondorion couvre aujourd'hui 11 hectares d'un seul tenant autour du château. 3 hommes oeuvrent aux côtés de Giorgio Cavanna : Bertrand Léon, Xavier Dauba et Vincent Bonneau, tous enfants du pays.

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