



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Héritage de Chasse Spleen second du Ch. Chasse Spleen

Appellation : HAUT MEDOC aoc

Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot

Région : Bordeaux

Vinification : Un vin issu d'un terroir exceptionnel situé sur la majeure partie du célèbre plateau de Grand Poujeaux. Coloré, charnu et plein de charme. Une robe brillante avec un bouquet de fruits confiturés associé à des notes cacaotées et une bouche fraîche et longue. Un vin simple et accessible. Cette célèbre maison, dont le nom est dû à un illustre poète de passage dans la région de Moulis en Médoc, a su mettre en avant son terroir et la qualité de ses vins, et leur second vin est une réussite.

Garde : 5 à 8 ans

Dégustation : Une robe brillante avec un nez aux notes cacaotées et de fruits confiturés. Une bouche fraîche et fruitée, simple mais avec une belle longueur. A carafier (2H avant). Servir à 17 °.

Accords : Un saucisson sec, un steak tartare et pièce de bœuf poelée.

Producteur : Cette propriété produit régulièrement depuis trente ans des vins dignes d'un troisième cru. Même les millésimes plutôt médiocres se distinguent par leur robe d'un rubis très prononcé, par leur bouquet mûr de pruneau et par leurs arômes riches, ronds et bien étoffés. Les grandes années à Chasse-Spleen peuvent parfaitement rivaliser avec les meilleurs crus classés du Médoc. »

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