



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Lacoste Borie second du Ch. Grand Puy Lacoste

Appellation : PAUILLAC

Cépage : 75% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot – 5% Cabernet Franc

Région : Bordeaux

Vinification : Cuvaision longue (environ 3 semaines)

Garde : 5 à 8 ans

Dégustation : On en apprécie le nez de framboise, de cassis avec des notes d'épices et de torréfaction. La bouche offre une silhouette svelte et tendue avec une joie finale poivrée et menthée. Pour bien s'imprégner de ce Lacoste Borie 2007, il vaut mieux le carafier une heure avant de le servir.

Accords : Beaufort, viande rouge, dégustation. Pour bien s'imprégner de ce Lacoste Borie 2007, il vaut mieux le carafier une heure avant de le servir.

Producteur : La famille Borie est propriétaire du château depuis 1978. François-Xavier Borie lui a redonné vie en préservant son âme. Grand-Puy-Lacoste n'est pas entre les mains d'un grand groupe, c'est une propriété purement familiale. Jean-Eugène Borie, amoureux de la vigne et du Médoc, en a fait l'acquisition en 1978 et a immédiatement donné carte blanche à son fils aîné François-Xavier, qui a réalisé progressivement la rénovation du château et des installations techniques. Aujourd'hui, Emeline, sa fille aînée, travaille à ses côtés.

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