



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Larose de Gruaud second du Ch. Gruaud Larose

Appellation : ST JULIEN

Cépage : 61% Cabernet-sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit verdot , 4% Cabernet franc

Région : Bordeaux

Vinification : Larose de Gruaud bénéficie des mêmes soins que le grand vin. Ses vendanges sont manuelles. Son élevage se fait en barriques pendant 14 mois (10% neuves). Il est produit depuis 1979. La quantité varie d'une année à l'autre.

Garde : 5 à 8 ans

Dégustation : Le vin présente une robe limpide, d'un rubis profond. au nez des fruits rouges, noyaux et nectarines. Après aération, épices et notes mentholées. Belle fraîcheur en bouche, allant sur des tannins puissants mais fins. Joli équilibre en fin de bouche entre tanins et fraîcheur. Persistance aromatique très longue avec des notes de fruits à l'alcool.

Accords : Magret de canard au miel, rôti de boeuf en croûte.

Producteur : Sa devise , »Le vin des rois, le roi des vins » est en soi un blason. Elle affiche fièrement une valeur presque monarchique de ce cru. Les 129 hectares dont 84 de vignes du Château Gruaud-Larose s'étendent au sud de Saint-Julien, d'un seul bloc, massifs et ondoyants. Cette étendue toute médocaine, un temps lustrée par les investisseurs institutionnels, revit sous l'égide du Groupe Taillan et de Jean Merlaut des heures bourgeoises, imposantes et droites. Sans concessions, le grand vin est un modèle de la rive gauche, un peu austère dans ses jeunes années et laissant au fil du temps sa structure évoluer. Ici, toute modernité est dévolue à un exercice œnologique d'extrême fidélité à la tradition.

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