



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Les Hauts de Pez second

Appellation : ST ESTEPHE

Cépage : 75% Cabernet sauvignon, 22% Merlot, 3% Cabernet franc

Région : Bordeaux

Vinification : Vendanges manuelles et acheminement du raisin en cagettes pour un respect maximum des grappes. Raisins très sélectionnés, triés sur pied à la propriété, puis second tri manuel au chai avant éraflage total. Mise en cuves inox équipées d'une thermorégulation pour une macération optimale. Cuvaision de 3 à 4 semaines Elevage traditionnel en barriques.

Garde : 3 à 8 ans

Dégustation : Robe rouge grenat sombre. Nez fruits noirs puis de mures - En bouche, le vin est capiteux avec du caractère sur une finale aux tanins vigoureux et intenses.

Accords : Foie gras, terrine de gibier lapin, sanglier, gouda ,fromage Edam, canard, cèpes, coq au vin, cotes de bœuf

Producteur : La tour dont il est question dans le nom de ce domaine date du 13ème siècle et elle domine aussi bien les bâtiments que les parcelles originelles. Elle a vu des centaines de millésimes et de récolte car l'on fait du vin en ce lieu depuis des siècles. En 1702, par exemple, les vignes étaient la propriété de l'Abbaye Vertheuil-en-Médoc. Depuis 1989, Philippe Bouchara est le propriétaire et il a immédiatement entrepris une rénovation générale des lieux pour hausser la qualité des vins. C'est ainsi que depuis 2008, la mention Cru Bourgeois figure sur le premier vin du domaine, mention qui est redevenu un très sérieux gage de qualité. Le vignoble couvre 30 hectares répartis sur 48 parcelles dans toute l'appellation Saint-Estèphe, ce qui permet d'exprimer les deux terroirs principaux du domaine, à savoir les graves et les sols argilo-calcaires. Au cœur de la démarche du château, il y a le travail à la vigne, pour produire de belles baies saines et denses car, les bons raisins donnent les bons vins. Au chai, la vinification n'est pas aussi parcellaire qu'ils le voudraient et elle évite un recours trop massif au bois pour ne pas avoir de cuvée vanillée.

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