



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Frandat « Les Hauts de Frandat » Rosé

Appellation : BUZET aop

Cépage : 50% Cabernet franc, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

Région : Le Sud Ouest

Vinification : VINIFICATION Vendanges de parcelles spécifiques pour le rosé. Pressurage de la vendange dès son arrivée au chai par un pressoir horizontal pneumatique. Fermentation alcoolique à moins de 18°C. Pas de fermentation malo-lactique.

Garde : 2 ans

Dégustation : Robe : rouge rose pâle Nez : discret sur des notes agrumes et notes amyliques Bouche : vin frais, gourmand avec beaucoup de rondeur. Sur des notes d'agrumes.

Accords : Avec de la charcuterie, des salades, des viandes blanches ou des pâtisseries à base de fruits

Producteur : Propriétaires depuis 1980, Patrice et Sabine Sterlin ont transmis leur savoir-faire à leur fille Laetitia qui, depuis 2008, a pris leur suite sur la propriété avec son mari, Mickaël Le Biavant. L'encépagement comporte 3 cépages rouges pour le Buzet et le Floc de Gascogne rosé : une majorité de merlot, du cabernet franc et du cabernet sauvignon ; 2 cépages blancs pour l'Armagnac et le Floc de Gascogne blanc : ugni blanc et colombar. Les 28 hectares de vignes sont d'un seul tenant, ce qui permet une bonne homogénéité du terroir. Les sols argilo-calcaires résistent particulièrement bien aux périodes de sécheresse et permettent aux raisins de mûrir sans précipitation. L'âge moyen des vignes est de 30 ans, gage de finesse et de qualité : elles permettent l'élaboration de vins aux couleurs intenses et harmonieusement structurés. La qualité de ces vins est fréquemment récompensée par une présence remarquable chaque année dans le Guide Hachette des Vins, avec notamment trois coups de cœur depuis 2005. Le Château du Frandat produit également des prunes pour les Pruneaux d'Agen sur 14 hectares.

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