



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Les Hauts du Château Frandat

Appellation : BUZET aop

Cépage : 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Région : Le Sud Ouest

Vinification : Chaque cépage est vinifié en cuve séparément. La fermentation alcoolique dure environ 2 semaines avec une température parfaitement contrôlée (23°C). Fermentation malo-lactique en cuve à la suite de laquelle l'assemblage est réalisé.

Garde : 5 à 8 ans

Dégustation : Rouge intense - limpide
Nez : Notes de fruits mûrs - nez profond et persistant
Bouche : Attaque légère et souple. Tannins présents mais souples. Belle longueur en bouche.

Accords : Hachua , Cassoulet ,confit de canard

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 colombard. 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 remarquée 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