



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Alcesti, Isola di Profumi Rosso

Appellation : SICILIA igt

Cépage : Nero d'avola, Perricone

Région : L'Italie

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main, égrappés et macérés dans des cuves thermorégulées à 22/24 ° C, la fermentation malolactique et vieillissement se déroule en cuves inox.

Dégustation : Une belle couleur rouge violette, des tanins intenses et fondus. Ce vin est jeune et bien équilibré.

Accords : Des plats de viandes rouges et les fromages à pâte molle

Producteur : La mission du domaine Alcesti est de découvrir, d'interpréter et de célébrer, année après année, les particularités de la terre et de son fruit. Les 30 hectares de alcestivignes, situés entre les villes de Marsala, Mazara et Salemi, appartiennent à la famille Paladino. Ces vignes, transmises de générations en générations, expriment parfaitement le terroir typique sicilien et montrent un respect pour la terre avec des méthodes d'agriculture raisonnée. A quelques kilomètres de Marsala, la fierté de la famille est leur cave qui a été construite en 2003. C'est une famille dédiée à l'innovation, à la vinification traditionnelle et au respect de l'environnement. Ils ont décidé de convertir la majorité des vignes en cépage indigènes de la Sicile, une décision qui a contribué à la position de Gianfranco Paladino comme ambassadeur dans le monde de la Sicile. Les vins d'Alcesti montrent la fidélité de la famille à la terre sicilienne.

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