



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Alcesti, Nero d'Avola

Appellation : Sicilia igt

Cépage : Néro d'Avola

Région : Sicile / Pouilles

Vinification : Raisin provenant de vieilles vignes servant autrefois à la production du Marsala. Vinification classique et vieillissement en cuve inox pendant une année avant mise en bouteille.

Garde : 4-6 ans

Dégustation : Couleur brillante rouge rubis. En plus, notes au nez de cerises et fruits rouge frais et légèrement épicés. La bouche présente des tanins souples, gourmands et avec une belle fraîcheur, une fin épicée.

Accords : Accompagne les plats de pâtes, viandes blanches et rouges grillées ou rôties. Servir à 16-18°C.

Producteur : Le 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, transmis 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