



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Aloxe-Corton Domaine Jean Guiton

Appellation : AOP Aloxe Corton

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Cuvaision d'une durée de 20 jours avec macération à froid en début. Pigeages pendant la phase fermentaire. L'élevage se fait entièrement en futs de chêne dont 20 % de tonneaux neufs pendant 18 mois. La mise en bouteilles est effectuée par nos soins après une légère filtration si nécessaire

Garde : 10 ans

Dégustation : Robe rubis vermeil. Belle ampleur aromatique associant les fruits rouges au boisé. La bouche reste sur le fruit et les tannins fondus

Producteur : Le Domaine Jean Guiton est une exploitation viticole familiale créée en 1975. Les 11.5 hectares de vignes, tous implantés sur la cote de Beaune, produisent à 95% des vins rouges issus du cépage Pinot Noir. La culture de la vigne s'effectue toujours dans le respect de la plante et de l'environnement. Notre objectif est d'obtenir des raisins les plus murs et les plus sains possible et non pas de récolter de gros rendements

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