



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



ARBOUSSEDE - Costeplane - DEMETER

Appellation : AOC LANGUEDOC

Cépage : Syrah 60% ,Grenache 40 %

Région : LANGUEDOC

Vinification : Récolte en début de maturité pour la syrah et à un stade plus avancé pour le grenache, mais toujours en tout début de matinée afin de profiter de la fraîcheur de la nuit. Refroidissement supplémentaire de la vendange afin de presser les raisins à basse température. Pressoir pneumatique à commande manuelle et dégustation à chaque cycle. Débourage, filtration de bourbes, puis fermentation avec ensemencement par les levures indigènes. Température contrôlée, débutant à 16°C, un peu plus élevée ensuite pour laisser les cépages et le terroir s'exprimer. Mise en bouteille le 17 Février 2017.

Dégustation : Complexité et richesse dues en partie à la fermentation sur levures naturelles. Robe pâle d'un rose légèrement saumoné. Nez délicat de fruits frais : fraise, framboise, groseille. Jolie bouche, riche, florale et acidulée. Finale fraîche et désaltérante, qui lui permet d'accompagner avec bonheur la charcuterie, les grillades, et les fromages, particulièrement les pélardons.

Accords : la charcuterie, les grillades, et les fromages, particulièrement les pélardons.

Producteur : Costeplane

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