



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Astica Torrontès

Appellation : CUYO

Cépage : 100% Torrontes

Région : L'Argentine

Vinification : Vendanges manuelles, une stricte sélection des raisins avant l'élaboration. rosé de saignée après une nuit de macération à froid. Fermentation alcoolique thermo-régulée et mise en bouteille dans les 4/5 mois.

Garde : 2 ans

Dégustation : Bell robe jaune claire brillante. Un nez caractérisé par de délicieuses tonalités aromatiques allant d'impressionnantes saveurs muscatées, florales, aux fruits tropicaux comme les litchis. Très joli équilibre savamment dosé par une belle acidité, un jolie rondeur, et un profile aromatique très interessant.

Accords : Ce vin accompagnera à merveille les fruits de mer, le poisson, les viandes blanches ainsi que les pâtes. On peut aussi le déguster avec des fruits de saison et des fromages à croûte blanche. Servir à 10 - 12 °C.

Producteur : Trapiche est située en Argentine, plus précisément à Mendoza, au pied des Andes. C'est le plus important établissement vinicole de l'Argentine à exporter des vins de qualité supérieure à travers le monde. Aujourd'hui, les produits Trapiche sont présents dans plus de 80 pays du monde entier. La maison Trapiche existe depuis plus de 125 ans. Elle produit près de 2,5 millions de caisses de vin par an. Trapiche représente «la richesse de la diversité» en Argentine. Tout au long de son histoire, elle a mis l'accent sur la force de la viticulture argentine et s'est concentrée à tirer le meilleur de chacun de ses sites vinicoles afin de créer des vins uniques. Trapiche puise la richesse de sa diversité à travers ses 1000 hectares de vignobles ainsi que des vignobles des 200 producteurs indépendants qui fournissent une partie de leurs raisins à Trapiche. Qualité, innovation et diversité ont toujours été des principes fondamentaux de la maison Trapiche.

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