



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



« Aurore » Côté Mas

Appellation : PAYS D'OC

Cépage : 30% Cinsault, 50% Grenache, 20% Syrah

Région : Languedoc

Vinification : Chaque cépage est vinifié séparément. Egrappage, pressurage pneumatique. On n'utilise que le jus de goutte. Fermentation pendant 3 semaines à 17°C. Le vin est élevé sur lies avec "batonnage" pendant 40 jours dans des cuves neuves en ciment. Le but est de garder un maximum de fruit et de concentration grâce aux soutirages réguliers

Garde : A boire dans l'année

Dégustation : La robe est rose pâle. Le nez est marqué par des arômes de grenadine et de cerise. La bouche est ronde et équilibrée, bien fruitée et persistante

Accords : A servir avec des grillades, des salades, pâtes à la carbonara

Producteur : Les Vins des domaines Paul Mas sont devenus des incontournables de la Région Languedoc. Ils expriment toute la richesse et la diversité de cette région, des vins authentiques, au caractère affirmé, élaborés avec rigueur et passion. Avec 11 domaines et plus de 600 hectares de vigne, dont une centaine en Agriculture Biologique, les domaines Paul Mas vous feront découvrir les pépites de cette sublime région viticole, pleine de surprise et d'avenir

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