



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



AUXEY-DURESSES AOP Château de Melin

Appellation : Auxey-Duresses

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : Vinification : Pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique en fûts, température 20°. Élevage en fûts pendant 12 mois, dont 25% fûts neufs.

Garde : A servir entre 12 à 14 °C. Il se garde 3 à 5 ans.

Dégustation : Cet Auxey-Duresses présente une robe jaune pâle brillante. Son nez légèrement boisé, est soutenu par le fruit blanc. Sa bouche ample et souple, dévoile un bel équilibre et une finale persistante.

Accords : Il s'accompagne parfaitement les crevettes et poissons en sauce épicée, et aux gratins de fruits de mer. Il se marie parfaitement avec les gruyères et les pâtes persillées.

Producteur : A 12 kms au Sud-Ouest de Beaune, au cœur des vignobles, les tours à hautes toitures en ardoises du Château de Melin dominant le hameau du même nom. Construit en 1551 par la famille Rozereau, le château connaîtra plusieurs propriétaires, jusqu'en 1999 où la demeure fut acquise par ses propriétaires actuels, Hélène et Arnaud Derats. Ils réalisent alors une restauration totale du Château. Parallèlement, ils reprennent l'exploitation viticole familiale, comprenant 22 hectares de vignes situés en Côte de Beaune et Côtes de Nuit.

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