



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Barolo « Meriame » , Paolo Manzone

Appellation : BAROLO docg

Cépage : 100% Nebbiolo

Région : L'Italie

Vinification : Vendanges et effeuillage manuelle. Réfrigération, fermentation en cuves en acier inoxydable à la température contrôlée de 27/30 C. Le processus de macération est en moyenne de 14 jours. Vieillesse en barriques française âgées.

Dégustation : Robe ocre aux reflets brillants. Nez envoûtant de réglisse, cuir et jus de viande. La bouche est très relevée par des vagues de fruits rouges et noirs. La finale est marquée par des tannins serrés et élancés. Un Nebbiolo au relief imposant et digne d'une place dans sa cave personnelle.

Producteur : Paolo Manzone est un enfant du pays. Après avoir longtemps travaillé pour un grand négociant de la région en tant qu'œnologue, il a simplement repris le Domaine familiale avec sa charmante femme. Le lieu est le paradis sur terre. Une ferme en forme de U, au milieu d'un des plus beaux vignobles du monde. Madame s'occupe des chambres d'hôtes et Paolo jongle entre son Domaine et son métier de consultant-œnologue auprès de producteurs de la région. Les plus grands dégustateurs du monde entiers l'ont rapidement présenté comme l'un des meilleurs rapports qualité prix de la région. Son Domaine produit uniquement des rouges, avec les appellations Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba et Barolo.

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