Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

BEAUJOLAIS AOC Vieilles Vignes , Domaine E. Mandrillon

Appellation : BEAUJOLAIS

Cépage : 100 % Gamay noir à jus blanc

Région : Le Beaujolais

Vinification : Température de fermentation : 28-30 °C Durée de macération : 8-12 Jours. Pas d'élevage en fût.

Garde : 2 à 3 ans

Dégustation : Ce Beaujolais présente une robe rubis brillant avec des reflets violacés. Au nez, il évoque des nuances fruitées (framboise, griotte, cassis). L'attaque est franche avec une savoureuse présence fruitée. Les tanins sont fins et élégants. Bel équilibre entre le fruit et la matière.

Accords : Charcuteries, viandes blanches, grillades.. Servir à 15°C

Producteur : Mon vignoble de 40 hectares, globalement très précoce, est situé au sud du Beaujolais près des fameuses « Pierres Dorées », vers Villefranche sur Saône. Je pratique l'enherbement dans la majorité de mes vignes, technique qui s'accommode parfaitement avec mes sols argilo-calcaire et qui permet de contenir la vigueur des ceps. J'ai toujours tenu à faire évoluer mon domaine avec les moyens actuels: régulation de température par cuve, pressoir en inox.... Ceci permettant d'avoir une hygiène irréprochable et d'exalter les arômes incomparables.

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