



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



BOURGUEIL AOC, Roche de Feu

Appellation : BOURGUEIL aoc

Cépage : 100 % Cabernet franc

Région : La Loire

Vinification : Les raisins sont apportés entier jusqu'au pressoir puis égrappés avec macération de 3 semaines, puis décuvaage et fermentation malo-lactique, facteur de stabilité et souplesse. Le vin subit plusieurs soutirage. Filtration légère et collage vont précéder la mise en bouteille au Printemps.

Garde : Il commencera à exprimer sa complexité après 3 années de garde

Dégustation : Nez intense de petits fruits rouges (Mûre) réglisse et épices qui évoluent vers des notes de petits fruits rouges. Bouche dense et charnue avec fin de bouche souple.

Accords : Il peut être bu avec des viandes blanches grillées ou poêlées, volailles sautées, entrecôte, fromages de chèvre moelleux. A boire entre 14° et 17°. Il commencera à exprimer sa complexité après 3 années de garde.

Producteur : Alpha Loire Domaines: Créé en 2009, ALD est une maison de production ancré dans les principales région du val de Loire de Pouilly sur Loire à Nantes. Les sites de vinification- élevage soigneusement sélectionnés permettent d'élaborer une gamme avec des concepts « produits » haut de gamme et des visuels « étiquettes » novateurs illustrés dans sa collection « Nobles », « Gourmets » et « Fragrance »

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