



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CALIGIORE ESTATE MALBEC - VIN ORGANIC

Appellation : Lujan de Cuyo

Cépage : 100 % Malbec

Région : Mendoza

Vinification : 5 jours de macération à froid entre 8 et 10 ° C, 6 jours de fermentation alcoolique et 9 jours de macération post-fermentaire = Total 20 jours de contact avec la peau. Fermentation malolactique en cuves inox suivies de 12 mois 70% en français et 30% en fûts de chêne américain. Mise en bouteille juste après la stabilisation tartrique et protéique à froid. Sans fermentation malolactique

Garde : 3 ans.

Dégustation : Un malbec avec son propre style. À première vue, montre une profonde couleur violette saturée avec une teinte noirâtre. Au nez : arômes de fruits noirs avec des notes de fleurs violettes délicates et un arrière-goût subtil et léger boisé donnant à ce vin une grande complexité. En bouche : Vin onctueux, La finale longue montre une merveilleuse minéralité, avec des tanins finement grainés et une acidité vive.

Accords : Se marie bien avec les viandes rouges, les pâtes aux sauces épicées et les fromages affinés.

Producteur : Caligiore fait parti des établissements vinicoles argentins dédiés à la production de vins haut de gammes biologiques certifiés. Les vins de la bodega Caligiore proviennent de Lujan de Cuyo et des alentours du traditionnel Rio Mendoza coulant aux pieds de la cordillère des Andes.

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