



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

***Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes***



## **CELLER CAPCANES - LA NIT DE LES GARNATXES - Limestone**

**Appellation :** MONTSANT d.o

**Cépage :** 100 % Grenache

**Région :** Priorat

**Vinification :** Vinification Fermentation à des températures contrôlées (24-28°C) Macération: 28 jours; Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne français (500L). Filtrage doux  
Vieillessement: 4 mois en fûts de chêne français neufs (228l), torréfaction légère et moyenne Vignobles: Calcaire broyé; Rocher fragmenté qui crée des chemins pour les racines à la recherche d'eau. Sous la pluie, l'eau circule facilement, mais il n'y a pas de rétention d'eau. Ainsi, les racines sont profondes, à la recherche d'un sol compact. Le sol est moins acide.

**Dégustation :** C'est un vin très complexe avec des arômes subtils, floraux. En bouche, large, complexe et très persistant.

**Accords :** Accepte tous les types d'accords, recommandés même pour les plats doux, tels que « Pois à la crème avec saucisse Perol »

**Producteur :** Joan M. Sabaté

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)