



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CELLER CAPCANES - MAS TORTO - Organic

Appellation : MONTSANT d.o

Cépage : 85% Grenache 15% de syrah

Région : Priorat

Vinification : Vinification Fermentation à température contrôlée (27-29°C, levure indigène). Les variétés sont vinifiées en partie séparément, partiellement mélangées dans des cuves en acier inoxydable et des barriques ouvertes. Macération: 18-30 jours Fermentation malolactique démarrée en cuve et finie en baril Non stabilisée à froid, filtration légère Pas d'affinage Vieillessement: Vieilli pendant 12 mois dans des fûts de chêne français neufs et d'un an principalement (228l); Allier et Jamais léger et moyen toasté Après assemblage vieilli 3 mois en cuve avant la mise en bouteille Vignobles: Grenache: vignes de 50 à 70 ans Terroir: granit, argile

Dégustation : saveurs de fruits noirs; arômes légèrement torrifiés de prunes, de cassis; des saveurs de café grillées; saveurs de fruits rouges et noirs dans le goût; complexe; style sophistiqué; caractère intense, arômes de fruit puissant mais élégant; tanins doux et sérieux; complexe et minéral; belle fraîcheur et bonne longueur

Accords : Côtelettes d'agneau rôties, chèvre, bœuf, canard, gibier (perdreix, caille, lapin); ragoûts, cocottes, légumes grillés.

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 - contact@chais-saint-laurent.com