



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Chablis, Domaine Gautheron

Appellation : CHABLIS aoc

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : Vinification classique en cuves thermorégulées

Garde : De 3 à 5 ans ou plus suivant le millésime

Dégustation : Très belle robe orblanc pâle à tendre reflets verts.

Aspect jeune et mûr. Le nez est friand, pur, floral, et frais. Il privilégie tout d'abord les fleurs, puis il nous dévoile des arômes de pêche et d'abricot, enfin au travers de la citronnelle nous découvrons la minéralité et un coté lacté beurre frais. La bouche est un équilibre entre maturité, moelleux et vivacité. Elle nous évoque tout d'abord la richesse, la fraîcheur et l'élégance, puis nous offre une impression de rondeur et de souplesse. En finale, la touche minérale et végétale s'harmonise avec la douceur de la structure

Accords : Soupe de coques aux petit légumes, huîtres fines de claires et tombée d'endive, salade de noix de saint jacques aux épinards crus, écrevisses à la diable, truites au Chablis en papillotes, tartare de saumon à l'aneth, cassolette de riz de veau à la crème, fondue d'Epoisses au marc de bourgogne, glace au miel façon Michel Guérard.

Producteur : Le Domaine Gautheron est une exploitation familiale qui se transmet de père en fils depuis plus de sept générations. Au fil du temps, la Famille GAUTHERON a su évoluer en matière d'infrastructure et de méthodologie : elle demeure fidèle aux traditions familiales et aux méthodes anciennes Bourguignonnes, tout en s'adaptant aux techniques nouvelles. Actuellement, l'exploitation couvre 25 hectares dont 6 hectares sont classés en Chablis premier cru. Elle est présente sur 3 appellations : Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er cru, et Sur trois climats : Vaucoupin, Mont de milieu, et les Fourneaux. La commercialisation est aujourd'hui supérieure à 150 000 bouteilles par an.

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