



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



**Chablis Premier Cru - Fourchaume
« L'Homme mort » Domaine des Hâtes**

Appellation : CHABLIS

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : Fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable sur tous les vins. Elevage au minimum d'un an sur les vins.

Garde : 2 à 3 ans

Dégustation : Un nez délicat de fleurs blanches et d'agrumes. Une bouche explosive, ronde et charnue.

Accords : Ce Chablis 1er Cru se marie harmonieusement avec les fruits de mer, les poissons grillés, les fromages de montagne.

Producteur : Situé à Maligny, les vignes sont au coeur des Premiers Crus Fourchaume. Le domaine a reçu 3 étoiles au Guide Hachette pour sa première cuvée en 2010. Il produit 140 000 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