



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHAMBOLLE-MUSIGNY AOP « Les Nazoires » Château de Melin

Appellation : Chambolle-Musigny

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Prefermentaire à froid 4 jours. Fermentation alcoolique de 15 jours avec pigeage manuel. Élevage pendant 14 mois en fût de chêne dont 35 % de fûts neufs.

Garde : 7 à 10 ans

Dégustation : Modèle d'élégance et de finesse, d'une robe moyennement colorée, ils libèrent des arômes volumineux de framboise, de fraise confite, de violette, de sous-bois. Leur corps est marqué par les tanins fins associés au moelleux. Peu acides, ils s'imposent par leur charnu.

Accords : Servir à 12 - 14 °C en vin jeune et à 14 - 16 °C en vin plus mûr. Son profil associant puissance et féminité, on lui donnera des viandes goûteuses et sophistiquées comme le gibier à plumes, en sauce par exemple, un chapon de Bresse ou un agneau longtemps rôti. Il s'accordera aussi bien avec le veau rôti, dont la fibre subtile sera délicatement enrobée par les tanins soyeux mais denses des Chambolles.

Producteur : A 12 kms au Sud-Ouest de Beaune, au cœur des vignobles, les tours à hautes toitures en ardoises du Château de Melin dominant le hameau du même nom. Construit en 1551 par la famille Rozereau, le château connaîtra plusieurs propriétaires, jusqu'en 1999 où la demeure fut acquise par ses propriétaires actuels, Hélène et Arnaud Derats. Ils réalisent alors une restauration totale du Château. Parallèlement, ils reprennent l'exploitation viticole familiale, comprenant 22 hectares de vignes situés en Côte de Beaune et Côtes de Nuit.

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