



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Champagne Champ Persin

Appellation : Champagne Aoc

Cépage : 100% chardonnay

Région : Champagne

Vinification : Fermentation entre 18° et 20° - Fermentation Malo-lactique bloquée pour garder la fraîcheur du fruit et la vivacité du champagne - Seconde fermentation en bouteille pour la prise de mousse à 15° -Elevage sur latte pendant minimum 36 mois - Mise en bouteille au mois d'Avril- Mai.

Garde : A boire ou à garder 2 ans.

Dégustation : Vin à la robe or pâle aux reflets verts et argentés, les bulles sont fines et abondantes. Au nez ce champagne exprime tout d'abord une belle fraîcheur et minéralité. Ensuite il nous offre une palette harmonieuse mêlant les agrumes.

Accords : Apéritifs, poisson en sauce, mets aux notes confites et citronnées.

Producteur : Vignerons depuis plusieurs générations, nous élaborons notre gamme de champagnes avec nos propres raisins et ceux que nous achetons chez nos amis vignerons. Le terroir de la côte des Bar, composé d'argile et de calcaire, donne aux cépages traditionnels champenois, Pinot Noir et Chardonnay, des arômes riches et fruités très particuliers, appréciés des connaisseurs. L'assemblage de vins de garde de plusieurs années nous permet de proposer une gamme de champagnes de qualité constante. Afin de vous proposer des champagnes à parfaite maturité, prêts à être consommés, nos cuvées vieillissent en cave au moins trois années, et pour les millésimes dix à quinze ans. De la vinification à la « prise de mousse », ou champagnisation, notre expérience ancestrale s'est enrichie des techniques œnologiques les plus récentes qui nous permettent de contrôler la qualité de notre production.

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