



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Chapitre - Pinot Gris

Appellation : Val de Loire

Cépage : Pinot Gris 100%

Région : La Loire

Vinification : Vinification classique, pressurage direct, élevage en cuve inox thermo-régulée, Filtration légère.

Garde : 4 ans

Dégustation : Ce vin à la robe cristalline et aux reflets dorés est un bon équilibre entre un vin sec et médium. Son nez est délicat et féminin, il dévoile des arômes de rose, de banane, de figue et de pomme au four. La bouche est franche, riche avec sur la fin des notes de menthe.

Accords : A vocation apéritive, il se mariera cependant très bien avec une blanquette de veau

Producteur : Vignoble Réthoré Davy

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