



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHARDONNAY, Domaines Astruc

Appellation : PAYS D'OC igp

Cépage : Chardonnay

Région : Le LANGUEDOC

Vinification : Egrappage des raisins. Pressoir pneumatique. Soutirage à 10°C. Le vin fermente pendant 2 semaines : 80% en cuve d'acier inoxydable et 20% en fût de chêne américain. Après la fermentation le vin est élevé pendant 3 mois sur lie. Le vin fermenté et élevé en fût est alors assemblé avec le vin fermenté et élevé en cuve.

Garde : Arôme de fruits tropicaux les 3 premières années qui vont alors mûrir en arôme plus minéral et beurré.

Dégustation : Couleur: jaune d'or brillant avec des teintes jaunes paille. Nez: Très élégant avec une quintessence d'arômes d'ananas, noisette, tilleul et de coing avec des notes de vanille et de pain grillé. Bouche: Riche et moelleux avec une très bonne acidité et une longue persistance finissant sur des notes d'ananas.

Accords : Servir à 10°C. Idéal avec des fruits de mer, poissons et viandes blanches. Egalement idéal pour l'apéritif.

Producteur : Créé en 1862, cette ancienne maison qui allie tradition, savoir-faire et dynamisme a su se faire un nom par la qualité de ses produits. Ce dernier fait partie des Domaines très respectés dans la région de Limoux, en Languedoc. M. Astruc a hissé tous ses vins à un haut niveau qualitatif impressionnant, grâce à un terroir magnifique et une régularité dans le travail. En 1977, après avoir terminé ses études, Jacques Astruc, fils de Pierre, quitte Paris pour poursuivre le rêve de son aïeul et revient s'installer avec son père. Ils viennent de fonder le Domaine Astruc. Depuis le Domaine n'a fait que croître et se moderniser. L'exploitation couvre aujourd'hui 50 hectares de vigne, répartis en AOC (environ 20 hectares), Vin de Pays d'Oc Blanc (11 hectares) et Rouge (17 hectares). Aujourd'hui propriété de Jean Claude Mas, autre figure respectée du Languedoc proche de Pézenas.

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