



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château PAS DU CERF « Diane »

Appellation : COTES DE PROVENCE aop

Cépage : 50% Syrah 10% Grenache 20% Cabernet 20% Carignan

Région : La Provence

Vinification : Maturité optimale des pulpes et des pellicules des raisins pour assembler dès la vinification différents cépages. La réception des jus s'effectue par gravité dans des cuves inox thermorégulées. Des dégustations minutieuses permettent, au moment opportun, l'assemblage définitif des vins.

Garde : 3 ans

Dégustation : Robe d'un joli grenat aux reflets rubis. Le disque est brillant. Un premier nez fin sur le fruit rouge frais, le second s'ouvrant sur une alliance de fruits rouges et de fruits noirs plus mûrs. La bouche est ample et délicate qui monte en puissance avec de petits fruits rouges et de baies noires sauvages. Belle expression aromatique. Les tanins sont enrobés par le fruit se terminant sur de fines épices

Accords : Côtes de boeuf

Producteur : La famille GUALTIERI continue la tradition familiale qui, depuis 1848 voit se succéder 8 générations de vignerons. Aujourd'hui Geneviève, Patrick et leurs 3 filles animent ce domaine avec passion. En conversion biologique, Patrick est très exigeant sur le choix des cépages (grenache, cinsault, tibouren) pour élaborer des rosés clairs et gourmands, et proposer des rouges de garde (vieilles vignes de syrah, mourvèdre) élevés en fûts de chêne français. Ces vins assemblés par des femmes sont commercialisés en région PACA, en France et à l'export.

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