



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château PAS DU CERF « Le Merle »

Appellation : COTES DE PROVENCE aop

Cépage : 35 % Cinsault 35 % Grenache 10 % Syrah 10 % Cabernet
10 % Tibouren

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 : 1 à 2 ans

Dégustation : Robe d'un rose saumoné limpide aux reflets brillants. Nez fin et délicat aux notes de petit biscuit et fruits blanc avec une légère note de grenade. L'attaque en bouche est franche avec une belle alliance de fruits blancs, une pointe de fraise des bois et de fines épices. Une finale tout en fraîcheur, droite et précise.

Accords : Poissons de roche, ratatouille.

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