



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHEVERNY AOC, Enclos du Petit Chien

Appellation : CHEVERNY aoc

Cépage : 60% Pinot Noir, 5% Malbec, 35% Gamay.

Région : La Loire

Vinification : Mise en cuve des raisins égrappés. Réchauffage de la cuve à 25°C. Gamay et Pinot Noir à 33° maxi. Refroidissement à 20°C puis décuvage et pressurage doux. Elevage, soutirage et oxygénation après fermentation malo- lactique. Soutirage et aération puis collage. Passage au froid et mise en bouteille en Avril.

Garde : 2 à 5 ans

Dégustation : Rouge rubis intense. En bouche, attaque veloutée avec tannins fondus légèrement épicée à dominante fruits rouges cassis, mûre et une finale soyeuse et ample.

Accords : Il peut être bu sur un carré d'agneau, gibiers d'eau, magret de canard. A consommer entre 13° et 15°.

Producteur : Alpha Loire Domaines: Créée en 2009, ALD est une maison de production ancrée dans les principales régions du val de Loire de Pouilly sur Loire à Nantes. Les sites de vinification- élevage soigneusement sélectionnés permettent d'élaborer une gamme avec des concepts « produits » haut de gamme et des visuels « étiquettes » novateurs illustrés dans sa collection « Nobles », « Gourmets » et « Fragrance »

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