



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Chianti Rufina, Fattoria di Basciano

Appellation : Chianti Rufina doc

Cépage : 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Région : Toscane

Vinification : Les cépages Sangiovese et Cabernet Sauvignon sont vinifiés ensemble. Ensuite, le vin est élevé 12 mois dans des fûts de chêne français puis encore au minimum 6 mois en bouteilles. Vieillessement de 12 mois dans du chêne français.

Dégustation : Un rouge puissant, avec un arôme intense de cerises et de baies noires avec une douce note de vanille. Complet et solide en bouche, exhalant à nouveau de nombreux fruits et de douces pointes d'épices. Longue fin de bouche avec des tannins doux

Accords : Avec des pâtes et des plats simples accompagnés de viande.

Producteur : Fattoria di Basciano est à l'origine une tour de guet de l'onzième siècle, entièrement restaurée. Le bâtiment se situe au milieu des collines toscanes, entouré de 15 hectares de vignoble et de 15 hectares d'olivieraie. Le vignoble est partiellement planté de cépages italiens typiques comme le Sangiovese, le Colorino et le Canaiolo, tandis qu'une petite partie est également plantée de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Syrah. Actuellement, le propriétaire construit une entreprise vinicole dans les collines, de manière à ce que les raisins puissent être traités là où ils se sont développés, réduisant ainsi à un minimum les transports lors des vendanges, ce qui améliorera encore davantage la qualité. En outre, de nouvelles plantations ont également cours avec du Sangiovese, du Cabernet Sauvignon, du Merlot et du Syrah.

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