Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

CHINON « Les Galuches » AOC, Domaine Raffault

Appellation : CHINON

Cépage : Cabernet Franc

Région : La Loire

Vinification : Un élevage en fût de chêne sur lie fine durant 8 mois

Garde : il se déguste dans sa jeunesse ou en le laissant s'épanouir d'une à quelques années.

Dégustation : Très fin, très aromatique. Belle rondeur

Accords : On peut lui associer de nombreux mets : charcuteries, poissons en sauce, volailles, viandes rouges, fromages légers

Producteur : Jean Maurice Raffault est une figure du Chinonais. Quand il prend la tête du Domaine familial dans les années 70, il bouleverse les pratiques locales et initie des changements qui seront vite repris dans la région. Il plante les meilleures terres, agrandit le domaine jusqu'à 50 hectares. Mais surtout, ilcommence à vinifier parcelle par parcelle pour garder la typicité du terroir. Jean- Maurice donne directement le nom des parcelles à ses cuvées. Personne ne l'avait fait avant lui à Chinon. Innovant pour l'époque, cette idée est aujourd'hui devenue une tradition : presque tous les vignerons de Chinon donnent à leur vin, le nom des parcelles. A la fin de ses études d'œnologie à Dijon en 1997, Rodolphe gère à 22 ans, l'exploitation que son père a développé.Son passé bourguignon le marque définitivement et impose dès son retour les fermentations malo-lactiques en barriques, très rares dans le chinonais. Pour cela, il achète de plus en plus de fûts de chêne neuf mais utilise aussi des fûts de plus de 10 ans d'âge, respectant la palette aromatique adaptée à chaque vin

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