



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Collioure, Parcé Frères

Appellation : COLLIOURE

Cépage : 60% grenache, 40% Carignan

Région : Roussillon

Vinification : Egrappage total avec cuvaison de 18 jours. 6 mois de barriques d'un et deux vins

Garde : 5 ans

Dégustation : Une robe pourpre et un nez avec beaucoup de finesse, violette, cassis et épices. En bouche, une attaque souple et friande, avec une belle longueur et une belle souplesse apportées par le bois discret et élégant

Accords : Viandes grillées, gibiers en civet, fromages robustes

Producteur : Parcé Frères, un nom bien familier à tous les amateurs de vins du Roussillon : la Rectorie, la Préceptorie, des cuvées de légende (Argile, Oriental, Coume Marie...), nul besoin de présenter plus avant. Ce talent, cette rigueur, nous les retrouvons aujourd'hui au sein de cette jeune maison de négoce. Un négoce qualitatif évidemment, qui s'emploie à nous faire découvrir quelques perles dénichées aux quatre coins du département (Collioure, Banyuls, Fenouillèdes...). Comme le dit Marc Parcé en bon latiniste, le négoce c'est ce qu'il reste à faire. Faire connaître, faire aimer, faire boire des vins simples et francs au meilleur prix. Nul doute que cette « petite maison » deviendra grande et portera haut le travail patient et quotidien de vigneronns souvent méconnus

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