



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



COMBE AUX LOUVES - Sarrat de Goundy

Appellation : COTEAUX DU LANGUEDOC - LA CLAPE

Cépage : Mourvèdre 50%, Syrah 20%, Carignan 10%, Grenache noir 20%.

Région : LANGUEDOC

Vinification : Ce vin est issu de baies cultivées en BIO, sans labellisation. Sa vinification se fait sans soufre, ni levures aromatiques avec un tri minutieux de la vendange manuelle et un piégeage au corps dans une cuve de 40 hl. Un élevage en cuve de 6 mois vient compléter un élevage en barriques de 300L de 2 vins, pendant 14 mois.

Garde : 10 ans

Dégustation : robe cerise noire, le nez est très largement dominé par les arômes d'un Mourvèdre bien mûr : Cassis, mûres et menthol. La bouche est pleine et ronde, la finale augure de belles années de garde ouvrant sur les épices et la garrigue.

Accords : Grillades, Côte de boeuf.

Producteur : Olivier Calix

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