



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CONO SUR - BICICLETA PINOT NOIR

Appellation : Valle Central

Cépage : 100 % Pinot Noir

Région : Vallée Centrale

Vinification : 100% raisins égrappés. Macération à 4- 8°C pendant 4 jours. Fermentation en cuves inox pendant 5 jours à 28°C, En 50% cuves inox et 50% barriques pendant 9 mois.

Garde : 1 à 5 ans.

Dégustation : Très belle définition du Pinot Noir sur ce vin voluptueux aux arômes et aux saveurs de cerise rouge, de fraise et de framboise avec des nuances de prunes un peu fumées. Le grain de tanin très fin ajoute de la structure à ce vin pur, séduisant, rafraichissant, élégant bien typé Pinot Noir.

Accords : Idéal pour accompagner tout type de viandes.

Producteur : Cono Sur

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