



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CORTON GRAND CRU Docteur Peste AOC, Hospices de Beaune

Appellation : CORTON GRAND CRU « Docteur Peste » aoc

Cépage : 100% Pinot Noir

Région : La Bourgogne

Vinification : Vendanges manuelles et tri sélectif des raisins. Eraflage total. Vinification traditionnelle en cuve inox pendant 15 à 20 jours avec pigeages, remontages. Pressurage pneumatique.

Garde : 10 à 15 ans.

Dégustation : Rouge pourpre. Nez sauvage, animal, viande rouge, qui part sur des notes de sous-bois, de forêt humide. On ressent également des arômes réglissés, une touche de caramel, de chocolat et de café. Vin très masculin avec des tanins fermes qui sont sur la réserve. La longueur est moyenne mais la puissance est bien présente. Vin de garde par excellence.

Accords : Il accompagnera les viandes rôties, les petits gibiers à plumes en sauces et les fromages mûrs comme le brie. Température de service à 16°-18°C

Producteur : C'est en 1876 que la maison achète aux enchères des Hospices de Beaune pour la première fois. Une tradition qui s'est perpétuée depuis. Si cela fait 15 ans que la maison Albert Bichot est l'acteur incontournable de la Vente des vins des Hospices de Beaune, il faut savoir qu'il existe des liens très forts entre cette institution et notre maison fondée en 1831. Au tout début du XIXème siècle, François Blondeau, marié à une héritière de la maison Bichot, lègue son domaine aux Hospices, dont une superbe parcelle à Volnay. Elle est désormais vendue aux enchères sous le nom de Volnay «Cuvée Blondeau». Régulièrement, cette pièce atteint une cote qui témoigne de la qualité des vins. C'est d'ailleurs l'une des cuvées que nous avons sélectionnée en 2009 et offerte à l'achat aux particuliers.

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