



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **COTE ROANNAISE TRADITION - PAROISSE**

**Appellation :** AOC

---

**Cépage :** 100 % Gamay

---

**Région :** Loire

---

**Vinification :** 12 à 16 mois avec 50 à 60 % de fûts neufs en chêne français

---

**Garde :** 3 à 4 ans

---

**Dégustation :** Sous une robe grenat profond, on découvre un nez aux parfums complexes de cassis et de mûre en harmonie avec des notes de poivre, de seringa et de pierre à fusil. Après une attaque nette, sa chair, riche et structurée par des tanins bien serrés, s'épanouit sur des arômes intenses de fruits noirs et des touches minérales.

---

**Accords :** Il sera apprécié au cours des trois prochaines années avec du petit gibier ou un civet de lapin.

---

**Producteur :** Jean - Claude Chaucesse

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)