



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 - contact@chais-saint-laurent.com