



Les Chais Saint Laurent

Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



COTES D'AUXERRE AOC, Domaine Verret

Appellation : COTES D'AUXERRE

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Pressurage pneumatique. Macération pelliculaire de 4 jours, à température contrôlée entre 28 et 30°C. Mise en fût après fermentation alcoolique. Elevage pendant 10 mois. Fermentation malolactique menée à terme.

Garde : 1 à 3 ans

Dégustation : Le Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge du Domaine Verret est une magnifique illustration du Pinot Noir. Il offre avant tout son fruit généreux puis des notes florales plus discrètes, mais avec le temps, nous côtoyons le monde éphémère des épices. La bouche, délicate et élégante, confirme les attaches Bourguignonnes de ce vin. La mûre et la cerise évoluent en bouche pour passer de noyaux à fruits frais et enfin à confiture et toujours le terroir se rappelle à nous. La longueur en bouche laisse ces notes sur le palais semblant ne jamais vouloir disparaître.

Accords : Pour une belle dégustation, vous pouvez accompagner ce vin d'andouillettes grillées et, si le marier à un coq au vin tombe sous le sens, le tenter sur une lotte à l'armoricaine ou une darne de thon grillée pourrait bien vous surprendre.

Producteur : Le Domaine Verret est situé à St Bris, à dix minutes de Chablis. Producteur de Père en Fils depuis 250 ans, les Verret ont commencé à vendre en bouteille en 1958, révolution pour la région qui vendait la majorité du vin en vrac aux négociants parisiens. Ils travaillent en famille pour un même objectif de produire des vins conviviaux avec le meilleur rapport qualité-prix possible. Domaine de 58 ha, avec 12 appellations bourguignonnes, il est reconnu plus particulièrement pour ces Chablis, St Bris, Côtes d'Auxerre et Irancy. La rencontre de Bruno est souvent le début d'une longue relation d'amitié, tant l'homme est direct et attachant.
