



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



COTES DU RHONE aop, Les Oliviers

Appellation : COTES DU RHONE aop

Cépage : 60% Syrah et 40% Grenache

Région : Le Rhône

Vinification : Traditionnelle Cuvaision de 10 à 15 jours Maîtrise des températures Extraction du fruit privilégié

Garde : 1 à 3 ans

Dégustation : Oeil Rouge profond Nez Son bouquet révèle des arômes complexes de fruits rouges et noirs, et des notes épicées Bouche Riche, ronde, tanins en souplesse

Accords : Il vous offrira un moment des plus agréables en accompagnant une viande rouge ou une belle grillade, et des fromages affinés

Producteur : Implantée à Condrieu depuis 1876 , Maison Denuzière est aujourd'hui propriétaire de vignes en appellations Cornas et Condrieu. Cet enracinement nouveau dans le vignoble, complété par des contrats raisins, lui permet désormais de vinifier et d'élever dans ses chais une belle sélection de crus de la vallée du Rhône septentrionale. Le savoir-faire et l'expertise de la maison se retrouvent également dans le travail d'approvisionnement qu'elle opère dans la grande vallée du Rhône. Riches d'une histoire plus que centenaire, les valeurs de la Maison Denuzière sont rattachées aux terroirs prestigieux de la région. Fraîcheur, chair et pureté du fruit, la combinaison d'une vinification contemporaine précise et d'un raisin choyé caractérisent nos cuvées.

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