



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



COULANGES LA VINEUSE AOC, Domaine Clos du Roy

Appellation : COULANGES LA VINEUSE aoc

Cépage : Pinot Noir

Région : La Bourgogne

Vinification : Vinification en cuves enterrées en pierres de Bourgogne
Elevage en foudres de chêne

Garde : 2 à 8 ans

Dégustation : Nez très agréable sur la douceur de petits fruits rouges nappés de crème. La bouche confirme cette sensation fruitée en renforçant un coté mûre et myrtille avec une pointe de fraîcheur.

Accords : A accompagner d'une volaille, d'une viande rouge grillée ou braisée, de la plupart des fromages et même de poissons.

Producteur : Le domaine du Clos du Roi est le fruit du travail de la famille Bernard depuis 3 générations. Mes parents Michel et Denise Bernard tiennent une place importante dans le succès des vins du domaine, ils auront consacré toute leur vie à leurs vignes et à leurs vins, leur notoriété, leur application et leur sérieux ont toujours amené le succès dans nos caves et dans vos verres! Arnaud et moi nous attachons à conserver ce qui a fait leur succès : des vignes soignées et des vins typiques de l'appellation, de beaux coulanges rouges, avec une belle robe rubis, des tanins souples et de subtils arômes de fruits rouges, des vins accompagnants aussi bien une viande rouge, un volaille ou un poisson et pouvant se marier avec tous les fromages...Les blancs sont typiques des vins de l'Yonne : secs, frais et minérales! Notre Coulanges rosé est issu du pinot noir, il est sec, frais et fruité avec une belle robe saumonée. Toutefois je me suis consacrée à la création de nouvelles cuvées : un Bourgogne Coulanges rouge frais et fruité mais plus charpenté et de bonne garde : la cuvée Coline qui est issu de l'assemblage de 15% césar et 85% pinot noir, le césar est un des plus anciens cépage et a la particularité d'apporter de la structure à cette cuvée. Je voulais un vin typique des vins de Bourgogne alliant élégance, complexité et finesse, légèrement boisé par un long élevage en futs : la cuvée Chanvan issu d'un coteau du même nom autrefois appelé « Le Clos du Roi », à mon avis, un verre de cuvée chanvan, un morceau d'époisses et un de pain aux noix...et la vie est belle !! (avec modération...).
