



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Cousino Macul Chardonnay

Appellation : MAIPO

Cépage : Chardonnay

Région : Le Chili

Vinification : Vinification traditionnelle.

Dégustation : D'une couleur dorée, ce 100% Chardonnay se présente comme un vin très délicat et élégant, avec des notes légèrement florales. Fruité aux arômes d'ananas et de pomme, en bouche il est bien corsé. Plein de rondeur, il a une longue finale.

Accords : Les plats à base de poisson (même le saumon) ou de viande blanche (blanquette de veau, chapon).

Producteur : Parmi les Maisons chiliennes les plus anciennes, Cousiño Macul est la seule à être restée entre les mains des descendants directs du fondateur, Matias Cousiño. Le Domaine lui doit son nom, associé à celui de la région (Macul) où il s'est installé au coeur du Maipo, ramenant ses premiers cépages non greffés d'outre-Atlantique. Lorsqu'en 1856, Don Cousiño acquiert sa propriété à Penelolén, bordée d'un parc dessiné par le français Gustave Renner, il avait la vocation de produire des vins fins. Aujourd'hui dirigé par la sixième génération de Cousiño, le Domaine n'a rien perdu des valeurs familiales ; comme leurs aînés, les vignerons désormais aux commandes de Cousiño Macul continuent de produire des vins de qualité supérieure en quantités limitées. A présent le vignoble s'étend sur 250 hectares, c'est dans ses vignes qu'il y a bientôt vingt ans, s'est opéré une des plus belles reconversions du pays en faveur de la renaissance du carménère. Cousiño Macul produit environ 3 millions de litres de vin à l'année, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère confondus. Cependant l'urbanisation grandissante de la capitale chilienne a fait que le Domaine, qui se tenait en-dehors de Santiago il y a encore un siècle, s'ancre à présent dans la ville, non loin des beaux quartiers. En semaine régulièrement le site s'ouvre à la visite, plébiscité par les touristes. Sa cave entre autres fait partie des étapes incontournables. On entre à l'intérieur du chai par un espace voûté de 300 mètres de long, datant de 1872 : l'endroit, situé à 6 mètres au-dessous du sol, possède un système de ventilation où la température ne varie pas plus d'un degré tout au long de l'année.

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