



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Crane Lake Chardonnay

Appellation : CALIFORNIA

Cépage : 100% Chardonnay

Région : Les États-Unis

Vinification : Vendange manuelle et mécanique. Pressurage avec pressoirs pneumatiques. Fermentation alcoolique et malo-lactique partielle en cuves inox. Assemblage, filtration puis embouteillage. Ce vin est élaboré pour être prêt à consommer dès la mise en marché.

Garde : 2-4 ans

Dégustation : Couleur légèrement dorée. Nez de pêches, poire. En bouche, arômes de fruits exotiques. En attaque, une belle acidité, beaucoup de fraîcheur. La fin de bouche est souple, très ronde, avec un beau fruit.

Accords : Parfait seul ou accompagne un apéritif, des mets italiens avec perfection, pâtes. Par exemple : carpaccio de saumon, noix de saint jacques au safran, poulet à la crème...

Producteur : Producteur spécialisé à l'origine dans la production de raisins et répondant à la demande des grandes marques, il est aujourd'hui spécialisé sur la distribution de « buyeur own brand », c'est-à-dire des marques distributeurs, à travers le monde. Ceci offre donc un rapport qualité prix imbattable.

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