



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Crémant de Bourgogne Brut AOC, Bruno Verret

Appellation : CREMANT DE BOURGOGNE

Cépage : Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté et Sacy

Région : La Bourgogne

Vinification : La vinification débute par la première fermentation alcoolique, qui permet de transformer le moût (ou jus) de raisin en vin. Le processus est simple : les levures, contenues naturellement dans le moût, « mangent » les sucres, les transforment en alcool et dégagent du gaz carbonique. Cette fermentation se déroule en moyenne en une semaine à une température de 18 à 20 degrés. Elle s'arrête lorsque les levures ont consommé tous les sucres fermentescibles. On obtient alors le vin de base.

Dégustation : Issu de multiples cépages comme le Chardonnay, le Pinot Noir, le Gamay, l'Aligoté et le Sacy, ce crémant offre une harmonie où chacun exprime ce qu'il a de mieux. Le nez affirme des notes de réglisse et des empreintes plus exotiques comme le melon, le fond reste sur des notes d'agrumes et c'est bien de subtiles expressions d'une minéralité iodée qui ressortent. En bouche, les bulles fines dansent entre la langue et le palais. Suivant le moment de dégustation, vous rencontrerez, aussitôt servi, la vivacité des agrumes du Chardonnay ou avec de la patience et un peu de temps, la rondeur du Pinot Noir. En résulte un vin effervescent remarquable d'équilibre, de complexité et d'élégance.

Accords : D'une rare élégance et tout en finesse, il vous propose un moment d'exception qui accompagnera vos apéritifs par sa vivacité mais qui saura aussi valoriser l'intégralité d'un repas. Des huîtres chaudes, des riz de veau à la crème même un foie gras trouveront ici un réel partenaire. Mais vous pouvez aussi l'apprécier seul ou à deux pour une grande occasion.

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.

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