



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Cuvée des 6 cépages

Appellation : CHAMPAGNE

Cépage : Cette cuvée est constituée des six cépages que comptait l'appellation au siècle dernier : pour 1/6 Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Chardonnay, Petit Meslier et Arbane.

Région : La Champagne

Vinification : Fermentation alcoolique en fût d'origine Bourguignonne de 2ème et 3ème vin Meursault Chassagne Puligny Montrachet. - Elevage sur latte pendant minimum 6 ans - Bouchage liège avec agrafes.

Dégustation : Le nez offre un festival d'arômes : notes d'iris, de tilleul, de fleurs séchées, d'amande fraîche, de noisette, de pêche, de poire et d'agrumes, associés à des notes de vanille et de miel. La bouche est en harmonie avec le nez. L'attaque est franche et nette avec de la fraîcheur. Le gras, associé à une certaine vinosité, se marie au boisé. Les notes fruitées reviennent avec beaucoup de persistance, longtemps après la dernière gorgée.

Accords : Le servir à 10° pour accompagner une dorade, un Saint-Pierre ou un homard, une poularde de Bresse, un risotto aux truffes blanches.

Producteur : Vignerons depuis plusieurs générations, nous élaborons notre gamme de champagnes avec nos propres raisins et ceux que nous achetons chez nos amis vignerons. Le terroir de la côte des Bar, composé d'argile et de calcaire, donne aux cépages traditionnels champenois, Pinot Noir et Chardonnay, des arômes riches et fruités très particuliers, appréciés des connaisseurs. L'assemblage de vins de garde de plusieurs années nous permet de proposer une gamme de champagnes de qualité constante. Afin de vous proposer des champagnes à parfaite maturité, prêts à être consommés, nos cuvées vieillissent en cave au moins trois années, et pour les millésimes dix à quinze ans. De la vinification à la « prise de mousse », ou champagnisation, notre expérience ancestrale s'est enrichie des techniques oenologiques les plus récentes qui nous permettent de contrôler la qualité de notre production.

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