



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



d'Arenberg The Footbolt Syrah

Appellation : Mc LAREN VALE

Cépage : Syrah

Région : L'Australie

Vinification : Fermentation dans des cuves en ciment mais raisins pressés dans des vieux pressoirs

Dégustation : Le nez est floral et joli, avec des caractères de violette et de fruits rouges. La bouche est fondante, enrobée d'arômes de prune, de cassis et de cerise, et une touche de noix de muscade. Une pointe d'acidité précède la finale, avec des tanins souples. La décantation est recommandée particulièrement pour un jeune millésime.

Accords : Carpaccio de boeuf au pesto Entrecôte grillée au barbecue, Maroilles ,Assiette de mûres et de fraises fraîches

Producteur : Depuis quatre générations, la cultivation des vignes de d'Arenberg est une affaire de famille chez les Osborn. C'est en 1959 que d'Arry McLarenValereprend le domaine et crée la fameuse étiquette au ruban rouge. Les années 60 ont marqué le début du succès pour ces vins que les jurys clamèrent cultes. C'est dans les années 80, après plusieurs voyages en Europe, que Chester, le fils de d'Arry, reprend à son tour les rennes, tout en conservant les méthodes traditionnelles de vinification et de viticulture du domaine. Chaque parcelle est sélectionnée et vinifiée séparément pour accentuer les différents caractères contribuant à la complexité finale. Chester compare son procédé de fabrication à l'art de la sculpture : le processus exige une connaissance intime des matières premières avant même de pouvoir exprimer une vision artistique de l'ensemble. Sa philosophie est d'élaborer des vins avec de multiples arômes, un palais tout en texture et une belle longueur fruitée. Le mot d'ordre est d'éviter de créer un vin « stérile », et de travailler sur la conservation.

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