



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



DeMorgenzon DMZ Chardonnay

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Chardonnay

Région : Afrique du Sud - Stellenbosch

Vinification : Chaque parcelle de vigne a été fermentée séparément, en utilisant une combinaison de levure naturelle. Parmi les raisins, 25% ont été laissés en grappes entières et 75% ont été légèrement écrasés. Le vin a été vieilli sur lie dans des fûts en acier inoxydable et en chêne français. La fermentation malo lactique a pu commencer naturellement dans les portions fermentées en fût. Après 8 mois, les différentes parcelles ont été mélangées, puis vieillies pendant 3 autres mois avant d'être stabilisé, légèrement filtré et embouteillé.

Garde : 2 à 3 ans

Dégustation : Notes d'amandes couplées avec des saveurs de fruits exotiques

Accords : Fromage, poissons

Producteur : DeMorgenzon, «le levé de soleil», a été nommé ainsi car c'est la première partie de la vallée de Stellenboschkloof à voir le soleil en raison de sa haute altitude. Le domaine couvre les pentes Sud et Est de Ribbokkop, surplombant le sommet de Kanonkop d'où un canon a été tiré pour alerter les fermes de la région lorsqu'un navire s'introduisait dans la baie de la Table. La première route du Cap à Stellenbosch traversait le Stellenbosch Kloof.

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