



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **DOMAINE DES LAURIERS - PICPOUL DE PINET**

**Appellation :** AOP

---

**Cépage :** Piquepoul

---

**Région :** Languedoc.

---

**Vinification :** Les raisins sont vendangés de nuit pour la fraîcheur. La vinification se fait par un processus sous gaz inerte, suivi d'un pressurage pneumatique, et d'un débourbage à 8°C pendant 24 heures. La fermentation s'effectue sur jus séparés (jus clair et jus de bourbes) pendant 3 semaines environ avec contrôle des températures. L'assemblage est effectué après deux mois de stabulation sur lies fines.

---

**Dégustation :** Robe brillante nuancée de vert. Nez jeune et agréable, une symphonie d'arômes alliant les fruits exotiques et la pêche. Bouche harmonieuse et toute en finesse où l'on retrouve la saveur des fruits exotiques.

---

**Accords :** Servir très frais, entre 6 et 8°C, pour accompagner des plats de fruits de mer, de crustacés et de poissons. Peut également être servi en apéritif, naturel ou souligné d'une pointe de crème de cassis ou de mûre.

---

**Producteur :** Famille Cabrol

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)