



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

DOMAINE MOUTARD - CUVÉE RICHARDOT

Appellation : AOC CHAMPAGNE

Cépage : Pinot Noir

Région : Champagne

Vinification : Vendanges manuelles - Pressoir pneumatique - Cuves thermo-régulées - Débourage par le froid à 7°C. Chaque parcelle est vinifiée à part avec une fermentation alcoolique, en fût de chêne, avec des levures indigènes, présentes naturellement sur la pruine des raisins. La mise en bouteille se fait à l'ancienne avec un bouchon en liège et une agrafe. Chaque bouteille est ensuite remuée et dégorgée à la main.

Garde : 8 - 12°C, 10 ans.

Dégustation : Boisé, Gourmand, Grillé, Rond, Souple, Epices, Boisé, Grillés

Accords : petit gibier, poularde, coquillages, escargots, huître, fruits de mer, poisson, homard, truffe, risotto, Fromage

Producteur : Lucien Moutard a commencé à faire du champagne en 1952. Ce passionné a même créé un syndicat Aubeois de défense de l'appellation de Champagne. Il aimait et défendait le terroir Côte des Bar et la zone d'appellation. La particularité du relief de la région induit des plantations de vignes sur des coteaux très pentus. La terre est composée de marnes, de calcaires et d'argile. C'est la nature du sous-sol qui amène la typicité du vin de la Côte des Bar.



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