



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Domaines OTT « Clos Mireille »

Appellation : COTES DE PROVENCE aop

Cépage : 70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah

Région : La Provence

Vinification : Pressées très délicates.- Fermentation en cuves puis vieillissement en foudres de chêne pendant 6 à 9 mois

Garde : 5 à 10 ans

Dégustation : Belle robe rose pâle aux reflets d'or safrané. Le nez puissant et élégant associe les fruits blancs et la fraise des bois, les zestes d'agrumes aux notes légères de cardamome. La structure en bouche est aérienne et tendue, équilibrée par un croquant aux notes fruitées rehaussé d'une pointe de pamplemousse. La finale suave et harmonieuse exprime la complexité et l'expression du terroir maritime du Clos Mireille.

Accords : Son parfum est en même temps végétal, fruité et épicé avec du genêt, de l'abricot et de la chair de pamplemousse. Alliance remarquable avec les coquilles Saint-Jacques, le saumon mariné à l'aneth, le porc à l'aigre-doux...

Producteur : Domaine Ott

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