



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



EPICERIE BLANC - Domaine Castelnau

Appellation : PAYS D'OC IGP

Cépage : 45% UGNI-BLANC 40% COLOMBARD 15% MUSCAT
PETITS GRAINS

Région : Languedoc

Vinification : Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux Pressurage doux et sélection des jus Limitation des ajouts de sulfites Maîtrise des températures de fermentation Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux Elevage sur lies fines

Garde : Produit de saison par excellence, A consommer dans l'année

Dégustation : Robe jaune clair aux reflets verts Le premier nez développe des saveurs fruitées de fruits exotiques et de banane L'agitation laisse apparaître des notes plus fruitées de pêche jaune, agrumes et ananas L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré La rétro olfaction offre un bouquet floral et fruité sur des notes exotiques La finale est longue sur le fruit

Accords : Très appréciée à l'apéritif, la cuvée Epicerie De Castelnau Blanc accompagnera idéalement un apéritif estival, ainsi que les crudités et les grillades

Producteur : Béatrice et Christophe Muret

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