



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



EPICERIE ROUGE - Domaine Castelnau

Appellation : Indication Géographique Protégée - Pays d'Herault

Cépage : 50% GRENACHE, 30% CARIGNAN, 20% SYRAH

Région : Languedoc

Vinification : Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux 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 Vinification sur jus pour exprimer le fruit sans extraire de tanins Elevage sur lies fines

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

Dégustation : Robe rouge intense aux reflets violines Premier nez développant des saveurs de fruits rouges murs tel le cassis et la mure L'attaque est ronde et volumineuse suivie d'un milieu de bouche étonnamment frais et intense avec des arômes fruités sur des tanins veloutés La finale offre une bonne persistance sur des notes de fruits rouges

Accords : La cuvée Epicerie De Castelnau Rouge accompagnera idéalement un casse-croûte, 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