



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Esprit de Crès Ricards Roussanne Marsanne

Appellation : PAYS D'OC igp

Cépage : 70 % Marsanne, 30 % Roussanne

Région : Le Languedoc

Vinification : Egrappage des raisins, pas de macération, soutirage à 10°C, pressurage pneumatique. 15% du vin est mis en fût de chêne français où il fermentera pendant 1 mois à 16°C. Le reste fermentera en cuve en acier inoxydable avec des levures sélectionnées.

Dégustation : Couleur: Robe claire, brillante et limpide. Nez : Élégant, à la fois frais et expressif, sur des notes florales et fruitées. Bouche: Riche et fraîche, saveurs de fruits de la passion, fleurs blanches et chèvre-feuille. Superbe finale tout en longueur, révélant des notes de vanille et d'abricot.

Accords : Servi à 10/12°C, ce vin se savoure à l'apéritif, mais accompagnera à merveille fruits de mer, poissons, volailles, salades, fromages à pâte persillée...

Producteur : Je suis passionné par ce terroir d'exception que sont les Terrasses du Larzac, nommé Appellation de l'année par le Grand Guide des vins de France Bettane & Desseauve 2011. En 2009, j'ai découvert le Domaine des Crès Ricards où j'ai fait la connaissance de Colette et Gérard, de Gilles et José. J'ai pu apprécier leur rigueur dans leur travail tant à la vigne qu'au chai, lors de la vinification des différentes cuvées. Aujourd'hui, Colette et Gérard Foltran ont décidé de passer la main et de profiter d'une retraite bien méritée. Je suis fier de reprendre les rênes du Domaine des Crès Ricards avec l'objectif de parfaire le travail accompli par mes prédécesseurs et d'assurer un beau futur à ces grands vins. Jean-Claude Mas

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