



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**



### Extra Brut « sans dosage »

**Appellation :** CHAMPAGNE

**Cépage :** 50% Chardonnay - 50% Pinot-Noir

**Région :** La Champagne

**Vinification :** Selon la méthode traditionnelle - Fermentation entre 18° et 20° - Seconde fermentation en bouteille pour la prise de mousse à 15° - Elevage sur latte pendant minimum 36 mois - Mise en bouteille au mois d'Avril-Mai.

**Dégustation :** Il s'exprime au nez sur des notes d'agrumes (citron, pamplemousse). En bouche, sec, vif, mais souple, il éveille les sens.

**Accords :** Servir à l'apéritif frais (8-10°) mais surtout pas frappé; Il fera également merveille sur des mets à la saveur iodée : huîtres, caviar.

**Producteur :** Vignerons depuis plusieurs générations, nous élaborons notre gamme de champagnes avec nos propres raisins et ceux que nous achetons chez nos amis vignerons. Le terroir de la côte des Bar, composé d'argile et de calcaire, donne aux cépages traditionnels champenois, Pinot Noir et Chardonnay, des arômes riches et fruités très particuliers, appréciés des connaisseurs. L'assemblage de vins de garde de plusieurs années nous permet de proposer une gamme de champagnes de qualité constante. Afin de vous proposer des champagnes à parfaite maturité, prêts à être consommés, nos cuvées vieillissent en cave au moins trois années, et pour les millésimes dix à quinze ans. De la vinification à la « prise de mousse », ou champagnisation, notre expérience ancestrale s'est enrichie des techniques oenologiques les plus récentes qui nous permettent de contrôler la qualité de notre production.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)