



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Fincas el Origen Gran Reserva Malbec

Appellation : MENDOZA

Cépage : 96% malbec, 4% cabernet sauvignon

Région : Argentine

Vinification : Des levures sélectionnées, température maximum de fermentation 28 / 30°C pendant 14 jours suivi par 28 jours de macération. Vieillessement en futs de chêne français pour 13 mois

Garde : 8 ans

Dégustation : Une robe violette exceptionnelle. Au nez, les bouquets sont dominés par les prunes rouges, les cerises, les figues, les abricots secs et un parfum délicat des violets. Ceux-ci s'harmonisent avec son vieillissement en futs de chêne, qui donne à ce vin ses notes élégantes de vanille, de chocolat, de pain grillé et de caramel. C'est un vin qui a du corps, bien structuré et concentré. Un vin avec un fort équilibre de l'acidité et des tanins complets et mûrs. Une longue finale agréable

Accords : Servir à 16 / 17°C. Idéal avec les viandes rouges succulentes et épicées

Producteur : Finca el Origen est propriétaire des vignobles exceptionnels du Val d' Uco, à Fundo La Esperanza au pied de la cordillère des Andes à 1200 m. La sous-appellation du Val d' Uco est l'une des régions le plus prometteuse du domaine de Mendoza. Due à son altitude, le climat est léger malgré la grande fluctuation de la température nocturne et diurne. Les vignobles sont en très bonne santé grâce aux brises chaudes et sèches qui soufflent entre le printemps et l'été qui accompagnent la croissance de la vigne

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