



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Fixin 1er Cru - Hervelets - Domaine Clos Saint Louis

Appellation : Fixin 1er cru AOP

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Vendanges à la main. Le processus de fermentation dure trois semaines avec des contrôles fréquents de température et densité. Elevage en fût de chêne (30 % de fûts neufs) pendant environ 18 mois. Mise en bouteille directement à la propriété sans filtration ; les bouteilles peuvent présenter un léger dépôt naturel.

Garde : 10 - 15 ans

Dégustation : Avec une bonne acidité, ce vin conserve une solidité et une structure qui en font un vin de garde. Vin robuste, son bouquet est principalement animal avec des arômes de cuir et d'ambre associés à des notes de tabac blonde, et de petits fruits sauvages.

Accords : Viandes de types gibiers

Producteur : Exploitation viticole familiale, Martine & Philippe BERNARD, et Virginie notre fille, 5ème génération de producteurs à Fixin.

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