



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

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

---



## **Gevrey Chambertin « Etelois » Domaine Clos Saint Louis**

**Appellation :** AOP Gevrey Chambertin

---

**Cépage :** Pinot Noir

---

**Région :** Bourgogne

---

**Garde :** 2018-2028

---

**Dégustation :** Couleur d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette et la rose font partie de ses arômes spontanés. A maturité, il offre un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents de sous-bois. Au palais s'exprime un grand Bourgogne. Massifs et pourtant veloutés ses tanins lui donnent une étoffe et une carrure solide, puissante et de grande longévité

---

**Accords :** Vin pour « carnassiers », le Gevrey-Chambertin opte pour le gibier, surtout pour les vins évolués. Côte de bœuf, ou en sauce brune, gibier à plumes et à poils, il s'associe à toutes ces viandes musquées et aux fibres solides. Certains gourmets le servent même avec un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge. Il est à l'aise sur tous les fromages de vache de caractère, en particulier l'Epoisses et l'Ami du Chambertin

---

**Producteur :** Exploitation viticole familiale, Martine & Philippe BERNARD, et Virginie notre fille, 5ème génération de producteurs à Fixin. Nous contrôlons tout le processus d'élaboration du vin depuis le travail de la vigne jusqu'à la mise en bouteille au Domaine. Notre exploitation de 17 Ha est située à Fixin en Côte de Nuits

---

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)