



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



GIVRY AOC, Domaine Voarick

Appellation : GIVRY aoc

Cépage : Pinot Noir

Région : La Bourgogne

Vinification : Vendanges manuelles avec tri sélectif des raisins. Macération préfermentaire à froid en cuve inox, pendant 20 jours. Remontage 2 fois/jour, délestage et contrôle des températures à 30°/34°C.

Garde : 4 à 8 ans

Dégustation : Sa robe se distingue d'une couleur rouge aux reflets pourpres. C'est un vin très complet : la bouche est riche et concentrée, sur des fruits des bois et des épices (girofle, poivre blanc). Des tanins sont présents mais souples. On ressent une belle intensité aromatique où se mêlent arômes de fruits noirs (cassis), notes de girofle et de pain grillé.

Accords : Ce vin accompagnera les charcuteries, tourtes, viandes grillées ou rôties, volailles et fromages à pâte pressée. Servir à 14°-16°C

Producteur : Le domaine est situé au cœur de la Côte Chalonnaise sur le village de Saint-Martin-Sous-Montaigu, village voisin de Mercurey. Il possède l'une des plus grandes superficies de vignobles en Bourgogne : soit plus de 65 hectares de vignes, principalement en Mercurey dont un Mercurey 1er Cru Clos Paradis Blanc, une rareté !

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