



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Gorri D'Ansa

Appellation : IROULEGUY aop

Cépage : 50% Tannat, 40% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon

Région : Le Sud Ouest

Vinification : Macération courte de 7 à 10 jours avec fermentation à 25°C.

Garde : Un potentiel de 3 à 4 ans

Dégustation : L'œil: Belle couleur rouge grenat intense. Le Nez: Bon équilibre entre le fruit et les nuances florales. On retrouve des fruits rouges comme le cassis et la fraise. La Bouche: L'attaque en bouche est souple avec une bonne finale tannique. Ce vin présente une bonne longueur aromatique.

Accords : Viandes rouges, fromages. A servir autour de 18°C

Producteur : Cave d'Irouleguy

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