



Les Chais Saint Laurent

Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



HAUTES COTES DE BEAUNE AOC, ROUGE, SCEV du Château Chassagne

Appellation : HAUTES COTES DE BEAUNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Région : BOURGOGNE

Vinification : Vendange manuelle - Tri sélectif des raisinsFermentation en cuve inox fermée avec chapeau immergé.

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation : Couleur cerise aux reflets sombres. Le bouquet dégage des senteurs de petits fruits rouges parmi lesquels domine la cerise. Une note florale est également présente, accompagnée d'un léger fumé apporté par l'élevage en fûts. Une bonne acidité relève ce vin qui s'appuie sur une charpente construite à partir de tanins bien présents. A l'image du nez, la saveur en bouche est dominée par la cerise.

Accords : Servir à 15 à 16°C. Ce vin s'associe aux viandes rouges grillées ou rôties, aux gibiers à plume et aux fromages affinés.

Producteur : La famille Picard possède quelques vignes sur la Côte de Beaune, revendiquées sous le nom de domaine SCEV à Chassagne-Montrachet. Vous retrouverez de très belles appellations, portes d'entrée des vins de la Côte de Beaune, tels qu'un très joli Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne Pinot Noir et Bourgogne Chardonnay. Les vins sont vinifiés et élevés au Château de Chassagne-Montrachet toute l'année.

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