



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Hautes Côtes de Beaune blanc Château de Melin

Appellation : Hautes Côtes de Beaune

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox pour 50% et en fût pour 50%, sans levures. Température de fermentation 20°. Élevage pendant 10 mois avec 50% en cuve et 50 % en fût de chêne dont 15% de fûts neufs.

Garde : Peut se garder 3 à 5 ans.

Dégustation : Nez élégant et floral. Ils ont une fermeté toujours atténuée par le moelleux du Chardonnay. Pourvu d'un bel équilibre, c'est un vin fin, agréable et d'une belle longueur en bouche.

Accords : S'accompagne bien les escargots de Bourgogne et les poissons subtils.

Producteur : A 12 kms au Sud-Ouest de Beaune, au cœur des vignobles, les tours à hautes toitures en ardoises du château de Melin dominant le hameau du même nom. Construit en 1551 par la famille Rozereau, le château connaîtra plusieurs propriétaires, jusqu'en 1999 où la demeure fut acquise par ses propriétaires actuels, Hélène et Arnaud Derats. Ils réalisent alors une restauration totale du Château. Parallèlement, ils reprennent l'exploitation viticole familiale, comprenant 22 hectares de vignes situés en Côte de Beaune et Côtes de Nuit.

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