



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Hautes Côtes de Beaune rouge Château de Melin

Appellation : Hautes Côtes de Beaune

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Vinification bourguignonne traditionnelle. Elevage pendant 10 mois dont 70 % en cuve et 30 % en fût de chêne.

Garde : Peut se garder 4 à 5 ans.

Dégustation : Robe sombre, des arômes de fruits rouges frais dans leur jeunesse, de fruits confits et parfois de nuances aromatiques animales lorsqu'ils sont plus mûrs. Leur saveur est ferme, relevée par une bonne acidité et des tanins très présents.

Accords : Servir à 14 - 16 °C - Petit conseil : réchauffez votre verre quelques minutes au creux de vos mains, pour profiter pleinement des arômes. Bourguignon classique, il sera parfait avec une cuisine équilibrée, ni trop épicée, ni trop lourde. Par son harmonie charmeuse et spontanée, il s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau, accompagnés de petits légumes ou de gratins.

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