



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



HAUTES COTES DE NUITS AOC, Famille Picard

Appellation : BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

Cépage : 100% pinot noir

Région : La Bourgogne

Vinification : Récolte manuelle et mécanique, tri sélectif des raisins, égrappage total. Macération pré-fermentaire à froid (6-8°C) de 5 à 8 jours. Cuvaision en cuve inox avec chapeau immergé, pas de pigeage mais délestages et remontages pendant la fermentation. Fermentation à température contrôlée (25-28°C). Macération totale de 15-20 jours. Pressurage pneumatique pour obtenir le vin de presse.

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation : Une robe rouge cerise aux reflets violette. Le nez explose sur les petits fruits (framboise, mûre, cassis), accompagnée de quelques notes plus chaleureuses comme les épices douces (cannelle, muscade, réglisse), ou le toasté. En bouche, l'attaque est franche et marquée par les fruits des bois frais et juteux. Les tanins donnent encore un peu plus de mordant à ce vin frais et équilibré. On retrouve toute la finesse de cette appellation.

Accords : Ce vin pourra être servi sur une côte de porc charcutière, une viande blanche cuisinée ou un lapin chasseur. Température de service:14°C

Producteur : Domaine familial de 35 hectares appartenant à la Famille Picard, propriétaire également de 4 domaines en Côte Chalonnaise (100ha). Installé au château de Chassagne-Montrachet situé au coeur du vignoble, il possède de magnifiques caves des 11ème et 14ème siècles. Sa cuverie, ses vins fins, son caveau de vente, ses expositions régulières au sein du pavillon d'hôtes en font une halte incontournable à savoir : visite didactique et conviviale, table de dégustation, accueil personnalisé, organisation de séminaires et dîners ou déjeuners de prestige, cours de cuisine, 5 nuits de haut standing et journées œnologiques sur demande.

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