



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



JP Tinto, Bacalhoa

Appellation : AZEITAO d.o.

Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot

Région : Le Portugal

Vinification : Les cépages ont été choisis pour permettre une maturation lente et équilibrée. La fermentation primaire a lieu à une température contrôlée (25 ° C), suivie d'une période de «cuvaïson» (macération de la peau post-fermentation) de trois semaines. Elevage : Après une sélection rigoureuse, et après de nombreuses dégustations et essais, le lot final a été produit ayant vieilli pendant 11 mois en barriques neuves de chêne français.

Dégustation : Arômes de fruits rouges combinés avec des nuances de bois et d'épices. En bouche, les arômes de fruits rouges sont et combinées avec des tanins lisses; il a une finale fraîche, un peu minéral, élégant et très complexe.

Accords : Viande rouge, canelloni, poulet à basquaise, piperade.

Producteur : Bacalhoa

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