Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

L.A Cetto Cabernet Sauvignon

Cépage : 100% Cabernet Sauvignon

Région : Le Mexique

Vinification : La vendange est totalement manuelle. Tous les édifices sont isolés pour contrôle de température à 15° C. Les raisins de chaque parcelle sont vinifiés séparément. Vendanges fin septembre – début octobre.Fermentation à température contrôlée de 28 à 30° pendant 15 jours.

Garde : 3-6 ans

Dégustation : Rouge rubis avec des reflets grenat. Nez poivre noir, pruneaux, cannelle, goût sec mais rond avec une acidité équilibrée, tanins mûrs, bonne longueur.

Accords : Service 16° – 18° C. Tous types de viandes rouges grillées, rôties ou en sauce (bourguignon), lasagne, brie, cheddar

Producteur : En 1928, Don Angelo Cetto, immigré d'origine italienne s'installe en Basse-LA_CettoCalifornie. Il amène avec lui un solide savoir faire oenologique. Le pays estalors stable politiquement et lui permet de se lancer dans la culture de la vigne. Trois générations plus tard, Luis Alberto Cetto dirige le domaine qui s'étend sur 600 hectares et en fait le producteur incontournable du Mexique. Les vins de L.A. Cetto doivent beaucoup à leur oenologue : Camillo Magoni, diplômé italien, présent depuis plus de 30 ans dans la propriété. Tous les vins ont reçu de nombreuses médailles dans les concours internationaux.

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