



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



L.A Cetto Chenin Blanc

Appellation : BAJA CALIFORNIA

Cépage : 100% Chenin

Région : Le Mexique

Vinification : Vinification traditionnelle, cuvaïson deux semaines

Dégustation : De couleur jaune avec des reflets verts, ce Chenin Blanc offre un bouquet d'agrumes et de fruits tropicaux, comme le pamplemousse, l'orange et la mangue. C'est un vin riche, avec du volume, et équilibré. Idéal en apéritif.

Accords : Apéritif, pétoncles à la sauce citronnée, tartine de chèvre chaud au miel, poisson blanc à la salicorne.

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 est alors 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