



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**



## L.A Cetto Zinfandel

**Appellation :** BAJA CALIFORNIA

**Cépage :** 100% Zinfandel, cépage d'origine de Californie, où il y a trouvé ses lettres de noblesse, apparemment cépage cousin du Primitivo (sud de l'Italie)

**Région :** Le Mexique

**Vinification :** La vendange est totalement manuelle. Le Zinfandel est plutôt précoce donc vendangé mi-septembre en général. 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. Elevage en cuve Inox, pour conserver le fruit.

**Garde :** 3-6 ans

**Dégustation :** Rouge rubis intense. Nez très marqué, framboise, bouche ample et équilibrée, légèrement poivrée.

**Accords :** Service 16° - 18° C. Viandes blanches, bolognaise, thon à la Provençale. Cuisine mexicaine, magret de canard, camembert.

**Producteur :** En 1928, Don Angelo Cetto, immigré d'origine italienne s'installe en Basse-Californie. 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](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)