



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Lou Gat - Blue

Appellation : Côtes de Gascogne IGP

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Région : Sud Ouest

Vinification : Eraflage total
Macération pelliculaire:
12h
Stabulation à froid avant fermentation
Température de fermentation:
16°C
Collage: Bentonite, colle d'origine végétale

Garde : 2 ans

Dégustation : Nez intense marqué par des notes citronnées et florales. Bouche à la fois riche et vive portée sur des saveurs de fruits exotiques et d'agrumes

Accords : A déguster aussi bien en apéritif que sur des coquillages et poissons

Producteur : Propriétaire-Négociant, la Maison Marcellin s'inscrit dans l'évolution d'un domaine familial dont le savoir-faire vigneron s'est enrichi du travail de 3 générations. Située à Condom, la Maison Marcellin perpétue la tradition en élaborant et commercialisant des vins des Côtes de Gascogne, des Armagnacs d'exceptions et du brandy français.

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