



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Lou Gat - Mango

Appellation : Côtes de Gascogne IGP

Cépage : 100% gros manseng

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

Dégustation : Nez intense aux arômes de fruits confits et de notes
mielées. Bouche moelleuse et vive confrontant une impression de volume
et de fruits exotiques acidulés.

Accords : A déguster aussi bien en apéritif que sur des plats sucrés-
salés, foie gras, cuisine orientale et desserts.

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