



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

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

---



## **Lou Gat - Purple**

**Appellation :** Côtes de Gascogne IGP

---

**Cépage :** Tannat, Cabernet Sauvignon et Merlot

---

**Région :** Sud Ouest

---

**Vinification :** Eraflage total. Macération pré-fermentaire de 3-4 jours. Technique d'extraction: remontage, délestage. Température de fermentation: 25°C . Collage: Bentonite, colle d'origine végétale Filtration tangentielle

---

**Garde :** 5 ans

---

**Dégustation :** Nez franc sur des arômes de fruits des bois légèrement poivrés. Bouche gouleyante aux tanins souples avec des saveurs de fruits noirs et d'épices douces.

---

**Accords :** A déguster sur des tapas, plateaux de charcuterie, viandes rouges et fromages.

---

**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](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)