Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Maçanita Malvasia fina

Appellation : Douro DOC

Cépage : 100% Malvasia Fina

Région : Douro DOC

Vinification : Vendanges manuelles en caisses de 18kg. Dans la cave, pressurage de grappes entières. 14ºC fermentation en cuvée et fûts avec bâtonnage des lies. Vieillissement de 6 mois en cuvée inox et fûts

Dégustation : Paille couleur jaune avels le arômes de thé, prune blancs et cerise. Bouche dense et crémeux avec une minéralité profonde.

Accords : Accompagne bien les poissons grillés, les salades composées et les plats de viandes blanches

Producteur : Depuis longtemps Joana et António avaient un rêve. Créer un vin avec un caractère fort et une personalité unique, bien à la façon des deux frères oenologues. L'opportunité est survenue dans les Terres du Douro, où Joana développe toujours son activité professionalle. Entre les plateaux et les vignes, elle découvrit une matière première très spéciale, il était impossible de rester indiférente, elle téléphone immédiatement à António pour le défier.En 2011 sont créées les racines du projet des frères Maçanita. Les vignes se trouvent dans le Douro, sous région du Cima Corgo, près du Pinhão. Elles ont été spécialement choisies pour que les raisins aient la concentration, la richesse et la fraîcheur désirée. Les deux frères parcourent les vignes ensembles durant les opération déterminantes pour la qualité et la sanité des raisins. Avec une oenologie peu invasive où l'extraction de la couleur et la structure du vin est faite de manière douce et lente, les vins Maçanita sont l'expression pure des vins "àla Maçanita": le fruit par dessus tout.

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