



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MACON PIERRECLOS « Les Crus » aop, Domaine M. Lapalus

Appellation : MACON PIERRECLOS « Les Crus » aop

Cépage : 100% gamay

Région : La Bourgogne

Vinification : Les raisins sont récoltés à maturation optimum. La vendange est triée et égrappée avant de macérer six jours en cuve. Ce procédé de vinification permet d'extraire la couleur et les tanins de notre Macon Pierreclos. Les températures sont maîtrisées durant ce processus. Notre vin est élevé six mois en cuve avant d'être mis en bouteille au printemps.

Garde : A boire dans les 3ans.

Dégustation : La robe grenat de notre Macon Pierreclos est très flatteuse à l'oeil. Des arômes frais de fruits rouges se dégagent au nez. Charmeur et gourmand, ce vin est facile à boire. On peut l'ouvrir à de nombreuses occasions, entre amis ou en famille. En bouche, la fraîcheur aromatique est aussi très présente. De belles saveurs de framboise, de cerise et de cassis se dévoilent au palais.

Accords : A déguster avec de fines charcuteries. Durant le repas, il s'accordera parfaitement avec des viandes rôties ou des grillades.

Producteur : Domaine Lapalus, vigneron indépendant en Bourgogne du sud. Description : Le domaine se situe à Pierreclos, petit village du Maconnais en Bourgogne du sud, il s'étend sur une superficie de 17 hectares. Les trois principaux cépages de Bourgogne y sont cultivés à savoir : le Gamay 9 hectares avec le quel nous allons produire le Macon Pierreclos et le rosé des bruyères Chardonnay 6 hectares. Macon Pierreclos, Pouilly Fuissé, crémant de Bourgogne vont être issus de ce cépage. Pinot noir 2 hectares pour produire le Bourgogne. Le vignoble Lapalus est conduit depuis trois générations dans un esprit d'authenticité et respect de l'environnement tout en alliant tradition et nouvelle méthode de conduite du vignoble. Les plus du domaine : Lutte Raisonnée. Depuis le 1 octobre 2009 notre exploitation est reconnue et qualifiée en agriculture raisonnée. La lutte raisonnée compte 98 exigences qui portent sur : la traçabilité des pratiques ; le respect de l'environnement ; la maîtrise des risques sanitaires ; et la sécurité au travail. En Bourgogne seulement 36 exploitations viticoles ont cette qualification ! Les Vignerons Maurice Lapalus, quatrième génération de viticulteurs, dirigent le domaine, secondé par son fils. Ils produisent différents vins rouges et blancs.

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