



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MARANGES 1er CRU AOP « Clos des Roussots » Château de Melin

Appellation : Maranges 1er cru

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Prefermentaire à froid 4 jours. Fermentation alcoolique de 15 jours avec pigeage manuel. Élevage de 14 mois en fût de chêne dont 20% de fûts neufs.

Garde : 4 à 8 ans.

Dégustation : Puissants, toujours très colorés, ils expriment des arômes de fruits rouges et de sous-bois. Leur tanin persistant apporte de la chair et une belle longueur. Plus tannique encore que le Clos des Rois, il se dégustera un peu plus tard ou avec des plats plus relevés.

Accords : Servir à 14 - 16 °C. Accompagne le porc braisé, dont la force aromatique nécessite un vin aux notes explosives de fruits et d'épices.

Producteur : A 12 kms au Sud-Ouest de Beaune, au cœur des vignobles, les tours à hautes toitures en ardoises du Château de Melin dominant le hameau du même nom. Construit en 1551 par la famille Rozereau, le château connaîtra plusieurs propriétaires, jusqu'en 1999 où la demeure fut acquise par ses propriétaires actuels, Hélène et Arnaud Derats. Ils réalisent alors une restauration totale du Château. Parallèlement, ils reprennent l'exploitation viticole familiale, comprenant 22 hectares de vignes situés en Côte de Beaune et Côtes de Nuit.

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