



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Marsannay Domaine Joseph Roty

Appellation : MARSANNAY

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Vendanges manuelles, tri à la vigne et table de tri à la cuverie. Égrappage à 100%. Macération pré-fermentaire, pouvant durer 1 semaine, à 15 degrés dans des cuves de bois majoritairement. Longues cuvaisons (3 semaines). Comme élevage, on pratique des longs élevages au Domaine. Premier soutirage en mars suivi de 12 mois supplémentaire en fût (total de 18 mois) pour toutes les cuvées rouges. Les fûts ne sont pas plus vieux que 3 vins

Garde : A conserver 8 ans

Dégustation : Une jolie robe rubis. Au nez, des arômes de petits fruits rouges et noirs intenses et voluptueux se dévoilent. La bouche, ronde et gourmande, révèle des arômes d'épices et de cassis avec des tanins élégants en finale

Accords : Il s'accorde avec canard rôti, coq au vin, navarin d'agneau, fromages affinés.

Producteur : Joseph Roty a fondé son domaine à Gevrey-Chambertin à la fin des années 1960, à partir de vignes de son grand-père. Un peu moins de 10 hectares sur les communes de Gevrey-Chambertin, Fixin et Marsannay sont travaillés en famille. Certains des plus vieux ceps, situés en appellation Charmes-Chambertin, ont été plantés en 1881, ce qui permet au domaine d'apposer la mention « Très vieilles vignes » sur l'étiquette de ce grand cru. Le domaine produit une très belle gamme de vins de Bourgogne dans un style traditionnel impeccable, qui ne cesse de s'affiner vers plus de définition fruitée

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