



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MEERLUST - ESTATE PINOT NOIR

Appellation : Stellenbosch

Cépage : 100 % Pinot noir.

Région : Stellenbosch

Vinification : Fermentation en cuve inox avec pigeage régulier pour une extraction douce. Fermentation partielle non-inoculés avant élevage en fût de chêne français barriques à grains serrés pour la fermentation malo-lactique. Après le déchargement, le vin a été mûri dans 50% New allier barriques et 50% second Fill barriques pendant 11 mois avant la mise en bouteille.

Garde : 6 ans.

Dégustation : Intense, vif, translucide jeune aspect violet-rubis. Parfum prononcé. Au nez : fruits de rouges, musc, champignons sauvages épicés, une minéralité propre et vibrante. . En bouche : arômes de Pinot très purs à l'entrée avec des arômes de cerise rouge et de musc couplés, c'est un vin possédant une acidité fraîche. Le vin a une complexité stratifiée avec une grande élégance et finesse. Intense, vif, translucide jeune aspect violet-rubis. Parfum prononcé. Au nez : fruits de rouges, musc, champignons sauvages épicés, une minéralité propre et vibrante. . En bouche : arômes de Pinot très purs à l'entrée avec des arômes de cerise rouge et de musc couplés, acidité fraîche. Le vin a une complexité stratifiée avec une grande élégance et finesse.

Accords : Viandes blanches et rouges, canard, jambon de Parme, poissons grillés, thon, champignons sauvages et fromages traditionnels.

Producteur : Chris Williams

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