



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MERCUREY 1er CRU AOC « Clos du Paradis », Domaine Voarick

Appellation : MERCUREY 1er Cru Blanc

Cépage : 100% Chardonnay

Région : La Bourgogne

Vinification : Vendange manuelle et tri sélectif des raisins. Pressurage pneumatique des raisins entiers. Les moûts récoltés sont débourbés pendant 24 heures à 10 °C en cuve inox. La fermentation est réalisée totalement en fûts avec 10% en bois neuf et le reste en fûts de 3 à 4 vins.

Dégustation : Robe dorée aux reflets vert. Le nez est dominé par des arômes de fleurs blanches (aubépines, acacia), de noisettes, d'amandes, suivie d'une touche de cannelle et de poivre. Une jolie minéralité en bouche le rend frais et gourmand .

Accords : Ce vin va très bien sur des Saint-Jacques laquées au jus d'agrumes, une volaille en sauce blanche ou un fromage de chèvre affiné. Température de service: 12° à 14°C

Producteur : Le domaine est situé au cœur de la Côte Chalonnaise sur le village de Saint-Martin-Sous-Montaigu, village voisin de Mercurey. Il possède l'une des plus grandes superficies de vignobles en Bourgogne : soit plus de 65 hectares de vignes, principalement en Mercurey dont un Mercurey 1er Cru Clos Paradis Blanc, une rareté !

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