



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MERCUREY - « LES MURGERS » - DOMAINE DE L'ÉVÊCHE

Appellation : AOC

Cépage : Pinot Noir.

Région : Bourgogne.

Vinification : En cuves ouvertes à chapeau flottant, égrappage total, tri, macération 16 jours, contrôle des températures, élevage en fûts 12 mois (dont 15% fûts neufs), stabilisation naturelle, filtration adaptée.

Garde : jusqu'à 10 ans

Dégustation : Ses arômes de fruits rouges et ses tanins souples, associés à un boisé discret donnent un ensemble équilibré, harmonieux, ainsi qu'une belle longueur en bouche. Il peut être dégusté jeune (2 à 4 ans). Il s'accorde avec toutes les viandes grillées, braisées, accompagnées de sauces discrètement épicées.

Accords : Entrecôte sauce béarnaise, Gibiers, Pot-au-feu.

Producteur : Sylvie et Vincent Joussier

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