



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MUSCADET - COTES DE GRAND LIEU - CLOS DE LA BUTTE

Appellation : AOC

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Région : Loire

Dégustation : Au nez, le vin est très frais sur des arômes de fruits jaunes à noyaux, de citron, de fleurs blanches, de même qu'un côté salin qui rappelle le bord mer et qui nous donne envie d'ouvrir des huîtres! En bouche, on retrouve de délicieuses notes de pêche blanche, de miel et de camomille, soutenues par une texture crémeuse qui procure une belle complexité et une certaine richesse au vin. La finale est succulente et empreinte d'une belle amertume sur des notes salines et citronnées.

Accords : A servir avec une variété de plats : du plateau d'huîtres au risotto au homard

Producteur : Eric Chevalier

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