



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Paolo Manzone Fiorenza Barbera d'Alba

Appellation : D.O.C. Barbera d'Alba

Cépage : 100% Barbera

Région : Piemont - Italie

Vinification : Raisins produits sur des petites terrasses, provenant des collines du village de Sinio. Vendange à la main. Macération et fermentation pendant 10 jours environ à 26-28°C, avec remontages légers. Fermentation malo-lactique complète après décuvage. Elevage en cuve inox. La commercialisation s'opère après 10 mois.

Garde : 5 ans

Dégustation : Couleur dense pourpre. Nez complexe de petits fruits rouges frais. La bouche très dense en attaque, présente des tanins très légers et souples. Belle acidité, et confirmation en bouche d'un vin gourmand, à boire sur la jeunesse du fruit.

Accords : Accompagne les plats de viandes rouges de préférence comme la côte de boeuf, fromage pocerino ou parmesan. Servir à 16-18°C.

Producteur : Paolo Mazone est un enfant du pays. Après avoir longtemps travaillé pour un grand négociant de la région en tant qu'œnologue, il a simplement repris le Domaine familiale avec sa charmante femme. Le lieu est le paradis sur terre. Une ferme en forme de U, au milieu d'un des plus beaux vignobles du monde. Madame s'occupe des chambres d'hôtes et Paolo jongle entre son Domaine et son métier de consultant-œnologue auprès de producteurs de la région. Les plus grands dégustateurs du monde entiers l'ont rapidement présenté comme l'un des meilleurs rapports qualité prix de la région. Son Domaine produit uniquement des rouges, avec les appellations Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba et Barolo.

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