



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Paolo Manzone Serralunga d'Alba

Appellation : D.O.C.G. Barolo

Cépage : 100% Nebbiolo

Région : Italie

Vinification : Raisins les plus concentrés et complexes provenant des collines proches de Serralunga d'Alba, l'un des meilleurs villages pour cette appellation. Vendange à la main. Macération et fermentation pendant 10 jours environ à 27- 30°C, avec remontages légers. Fermentation malo-lactique complète après décuvage. Elevage en barrique de chêne français 12 à 18 mois, puis assemblage en cuve inox pour encore 6 mois. La commercialisation n'est autorisée qu'après 3 années de vieillissement minimum.

Garde : 5-30 ans

Dégustation : Couleur dense, assez foncée. Nez complexe de petits fruits rouges, cuirs et de truffe. La bouche très dense en attaque, présente des tanins mûrs et souples, très bel équilibre entre la densité du fruit. On retrouve les caractéristiques du nez.

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

Producteur : Paolo Manzone 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