



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Parcé Freres - Hommage à Fernand - Blanc

Appellation : Cotes catalanes igp

Cépage : MACABEU

Région : Roussillon

Vinification : Elevage en Cuve béton

Garde : 5 ans

Dégustation : la robe est or pâle, brillante. Le nez est fin et complexe, mêlant le zeste d'agrumes (oranger), le floral, le pierreux (ardoise chaude) et même le marin (embruns). La bouche est ronde et ample, vous envahissant le palais d'une matière aérienne et intense - généreuse et « caillouteuse ». L'équilibre est remarquable, très loin de l'archétype « vin blanc du sud ». La finale a une mâche bien crayeuse, finement citronnée y compris dans les amers de l'écorce, se prolongeant sur le salin.

Accords : Poissons grillés ou au four, fondue japonaise de poissons (saumon, noix de Saint Jacques et moules), dans un bouillon parfumé au gingembre.

Producteur : Parcé Freres

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