



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



PINOT NOIR, Domaine Martinolles

Appellation : PAYS D'OC igp

Cépage : 100% Pinot Noir

Région : Le Languedoc

Vinification : Les raisins sont éraflés puis subissent une macération pré-fermentaire à froid (10°C) pendant 3 jours. La fermentation se déroule ensuite à 23°C pendant 5 jours. Remontage et pigeage journalier pendant la fermentation. La fermentation malolactique et l'élevage sont réalisés en barriques. Le vin est élevé en barrique de chêne pendant 4 mois.

Dégustation : Couleur : Rouge grenat léger et brillante avec des reflets violets. Nez : élégant et complexe, exprime des arômes de fraise, de sous-bois, de cerise à l'eau de vie et d'épices douces relayées par des notes de vanille. Bouche : bien équilibrée et élégante. Finale longue et complexe.

Accords : Servir à 15°C avec de la charcuterie, des grillades.

Producteur : C'est au bout d'un chemin qui longe le ruisseau Martinollet et serpente entre garrigue, vignes et oliviers que se trouve le Château Martinolles, qui savoure modestement l'héritage impressionnant de sa région. L'abbaye de St Hilaire jouxte le domaine, c'est là que fût découvert en 1531 le principe d'élaboration des vins effervescents. L'empreinte des cathares, pourchassés par l'église catholique à l'époque médiévale, a forgé les esprits et les paysages. Enfin, le relief et le climat tourmentés de la région donnent naissance à de superbes terroirs qui nous offrent de très beaux raisins Chardonnay, Mauzac ou Pinot Noir. Nos cuvées reflètent cet héritage, les vins ont du caractère, fidèles à leur terroir et à leurs origines.

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