



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



**PIOCH DE L'OULE - COSTEPLANE -
DEMETER**

Appellation : AOC Languedoc

Cépage : Grenache Noir 34%, Syrah 66%

Région : Languedoc

Vinification : Récolte à parfaite maturité. Cuvaision traditionnelle longue sous température contrôlée, de l'ordre de 20 jours. Pigeages manuels, intensifs les premiers jours, puis plus doux, et toujours en fonction des dégustations quotidiennes. Élevage un an en chai climatisé, puis en bouteilles.

Dégustation : Robe brillante aux reflets grenat. Le nez est expressif sur des notes de cerises, de coulis de fraise et de framboise, de garrigue et de moka. Bouche charnu, fraîche, aux tanins fins et serrés.

Accords : Parfait avec de bons fromages, des plats en sauce.

Producteur : Françoise et Vincent Coste

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