



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



POUILLY FUME AOC, Domaine Marchand

Appellation : POUILLY FUME aoc

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Région : La Loire

Vinification : Pressoir pneumatique pour obtenir plus de finesse car le pressurage est long et doux. Le vin est élevé en cuves thermo-régulées où il séjournera des vendanges aux environs de Pâques, date où il sera mis en bouteille et commercialisé à la cave.

Garde : 2 à 3 ans

Dégustation : Goût : vin sec, fruité en fonction du sol, agrumes et cassis, odeur de buis, bois d'acacia, genêt et sable.

Accords : Apéritif, fruits de mer, poisson et crustacés, coquillages, viandes blanches et rouges, foies gras, fromage de chèvre.

Producteur : Le Domaine Pierre Marchand et Fils est un domaine viticole familial de 16.50 hectares, situé dans le village des Loges sur les communes de Pouilly sur Loire , Tracy et Saint-Andelain. Transmis par Pierre, c'est depuis 1989 qu'Éric, viticulteur fêré de son métier, dirige le domaine, en association avec son frère Pascal depuis 1992. Ils allient coutumes et modernisme tout en perpétuant une vieille tradition familiale débutée en 1650. Plus qu'un travail, c'est une passion transmise de génération en génération et c'est avec un réel plaisir que nous vous recevrons pour vous faire goûter et apprécier nos vins, vous expliquer notre travail dans les vignes, à la cave et répondre à toutes les questions concernant notre fascinant métier.

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