



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



**PULIGNY MONTRACHET AOP « Corvées
des Vignes » Château de Melin**

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : Fermentation en Fûts de Chêne Français, dont 33 % neufs. Pas d'ajouts de levures, ni ensemencement malolactique. Elevage 12 mois en fûts, sans bâtonnage.

Garde : 3 à 8 ans.

Dégustation : Ce Puligny-Montrachet offre des arômes nobles très racés : pâte d'amandes, fougère, fruits exotiques, ambre, fleurs blanches. En bouche, leur acidité est plutôt discrète, laissant s'exprimer un moelleux intense, une persistance impressionnante et une bonne minéralité.

Accords : Servir entre 11 à 13 °C. Ce vin s'accorde avec des mets délicats, du foie gras ou une langouste grillée.. Il peut se marier tout aussi sur une volaille en sauce, un veau poêlé aux champignons.

Producteur : A 12 kms au Sud-Ouest de Beaune, au cœur des vignobles, les tours à hautes toitures en ardoises du Château de Melin dominant le hameau du même nom. Construit en 1551 par la famille Rozereau, le château connaîtra plusieurs propriétaires, jusqu'en 1999 où la demeure fut acquise par ses propriétaires actuels, Hélène et Arnaud Derats. Ils réalisent alors une restauration totale du Château. Parallèlement, ils reprennent l'exploitation viticole familiale, comprenant 22 hectares de vignes situés en Côte de Beaune et Côtes de Nuit.

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