



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Quinta da Romaneira, L.B.V. non filtré

Appellation : PORTO

Cépage : 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Francesa, 20% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

Région : Le Portugal

Vinification : Les grappes sont foulées au pied et mises en fermentation dans des cuves traditionnelles du Quinta ou un échange intense et régulier est effectué entre la pulpe et le jus. Elevage: élevés en barrique pour 5 ans avant la mise en bouteille, plutôt que 2 ans pour un Vintage.

Garde : À boire maintenant ou à garder de nombreuses années

Dégustation : Robe d'un rubis profond avec un nez puissant de baies et de fruits rouges. Riche et élégant en bouche avec des arômes d'épices, de raisin et de fruits rouges. Les tannins sont équilibrés mais fermes, menant à une longue finale. Le vin n'est pas filtré, il continuera donc de se développer en bouteille. Ce qui explique le petit dépôt et le besoin de décanter.

Accords : Fromages, desserts ou seul en apéritif ou fin de repas.

Producteur : En 2004, un groupe passionné d'investisseurs, dont le groupe IDI, acquiert la propriété. Le domaine est dirigé par le fameux duo Christian Seely et Antonio Agrellos, qui ont été à l'origine de la renaissance d'un autre domaine : Quinta do Noval. Ils sont également connus pour avoir produit certains des plus beaux Portos millésimés, et sont aussi considérés comme les pionniers de la production de vins rouges doux dans le Douro. Christian s'est appuyé sur son expérience au Château Pichon Baron et Château Petit Village. La révolution du domaine a été la production de vin blanc et rosé avec l'appellation Douro. Le succès de leur vin et de leur porto sur la scène nationale et internationale s'explique par tout le travail de la vigne réalisé pour exploiter au maximum le potentiel du terroir. Les vieilles vignes sont amoureusement soignées et des nouvelles vignes ont été plantées pour préparer le futur, offrant une large expression des différents microclimats et terroirs présents à Quinta.

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

