



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Quinta da Romaneira, VINTAGE non filtré

Appellation : PORTO

Cépage : 80% Touriga Nacional, 15% Touriga Francesa, 5% Tinto Cão

Région : Le Portugal

Vinification : Les grappes sont foulées au pied et misent en fermentation dans des cuves traditionnelles du Quinta pour obtenir la meilleure extraction possible. Elevage: élevé 20 mois en barrique de bois dans les chais de Quinta avant l'embouteillage.

Garde : Il devra être conservé 8 à 10 ans avant d'atteindre la complexité et le bouquet caractéristique du millésime.

Dégustation : Fruit intense, brillant et frais. Élégant et équilibré avec des arômes complexes et profonds. Des tanins sont fondus dans une belle longueur en final.

Accords : Particulièrement bon avec du chocolat

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