



Les Chais Saint Laurent

Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Rosé Prestige

Appellation : CHAMPAGNE

Cépage : 55% Pinot-Noir - 30% Chardonnay - 15% Champagne Buxeuil Rouge.

Région : La Champagne

Vinification : Selon la méthode par assemblage - Fermentation entre 18° et 20° - Seconde fermentation en bouteille pour la prise de mousse à 15° - Elevage sur latte pendant minimum 36 mois - Mise en bouteille au mois d'Avril-Mai.

Dégustation : Robe rose corail soutenue par un cordon de fines bulles, nez délicat dont les notes florales de pivoine et d'iris se mêlent à des notes de framboise sauvage et de fraise des bois. Bouche légèrement acidulée agrémentée de notes épicées avec une belle rondeur.

Accords : Pour accompagner un saumon fumé ou grillé, rougets, viandes grillées, des préparations aigres-douces. A l'apéritif ou avec une salade de fruit frais.

Producteur : Vignerons depuis plusieurs générations, nous élaborons notre gamme de champagnes avec nos propres raisins et ceux que nous achetons chez nos amis vignerons. Le terroir de la côte des Bar, composé d'argile et de calcaire, donne aux cépages traditionnels champenois, Pinot Noir et Chardonnay, des arômes riches et fruités très particuliers, appréciés des connaisseurs. L'assemblage de vins de garde de plusieurs années nous permet de proposer une gamme de champagnes de qualité constante. Afin de vous proposer des champagnes à parfaite maturité, prêts à être consommés, nos cuvées vieillissent en cave au moins trois années, et pour les millésimes dix à quinze ans. De la vinification à la « prise de mousse », ou champagnisation, notre expérience ancestrale s'est enrichie des techniques œnologiques les plus récentes qui nous permettent de contrôler la qualité de notre production.
