



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **Saint Clair Estate « vicar's choice » Sauvignon Blanc Marlborough**

**Appellation :** MARLBOROUGH

---

**Cépage :** Sauvignon Blanc

---

**Région :** La Nouvelle-Zélande

---

**Vinification :** Vendange de nuit, afin de conserver la fraîcheur du fruit, et d'encuver des raisins à basse température. Macération et fermentation alcoolique sur une période normale de 10-15 jours. Fermentation malo-lactique complète. Elevage d'environ 6 mois uniquement en cuve inox.

---

**Garde :** 2-4 ans □

---

**Dégustation :** Couleur vert clair, brillante. Nez explosif très floral, et de fruits exotiques, caractéristique du sauvignon, mais de fruits mûrs. En bouche, l'attaque est franche et rappelle parfaitement le nez, avec des arômes de poire, pêche et citron. La fin de bouche est souple et fraîche.

---

**Accords :** Accompagne un apéritif, des mets asiatiques, pâtes. Par exemple : Ravioles de poissons, Salade mixte au pamplemousse.

---

**Producteur :** Bien qu'ils soient parmi les plus anciens à avoir planté de la vigne dans leur pays (en 1974), Neal et Judy Ibbotson, ont sorti leur 1ère cuvée en 1994 sous leur Domaine « Saint Clair ». Aujourd'hui produisant une gamme complète de vin, ils sont parmi les références de l'appellation « Ce couple tourne le jus en or liquide. Remarquable » selon un journaliste australien ! □

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)