



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL « Les 7 Arpents »

Appellation : AOC

Cépage : Cabernet Franc

Région : La Loire

Vinification : Cette parcelle est plantée sur un terroir de Sable. Vignes travaillées dans le respect de l'agriculture biologique. Vendanges : Manuelles puis tri sur table au chai. Erafage, fermentation alcoolique en cuve avec remontage et pigeage. Cuvaison de 15 jours, fermentation malolactique en cuve.

Garde : Possibilité de conservation d'une à trois années.

Dégustation : Oeil : Sa robe est de couleur rubis. Nez : Nez aux arômes de cerise et de mûre. Bouche : En bouche, on retrouve le fruit gourmand, des tanins élégants, souple, tout en rondeur et finesse.

Accords : Ce vin s'accorde avec des entrées chaudes et des viandes simples.

Producteur : La famille Delaunay

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