



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



San Felipe Tinto

Appellation : MENDOZA

Cépage : 40% Malbec, 40% Merlot, 20% cabernet sauvignon

Région : L'Argentine

Vinification : Vendanges manuelles, vinification traditionnelle 24 mois de maturation partagés entre la cuve inox, le fût de chêne de Nancy. Assemblage des 2 cépages et mise en bouteille.

Garde : 2-3 ans

Dégustation : Rubis clair, reflets brillants. Nez frais de pivoine terminant sur la cerise à l'eau de vie, cannelle. Bouche très tendre, féminine, cerise cœur de pigeon, légèrement tannique.

Accords : Servir: 14° - 15° C. Ce vin accompagne les viandes rouges grillées. Viandes blanches, poulet grillé fumé, pintade aux choux.

Producteur : La Bodega La Rural est une des plus anciennes maisons de la région de Mendoza. Elle s'étend dans la vallée haute du fleuve Mendoza, La Rural au pied de la Cordillère des Andes, réputée pour l'élaboration de ses vins fins. La tradition viti-vinicole de la famille commence dès le début du XIX siècle lorsque Don Francisco Rutini élabore dans son village natal de Ascoli Piceno (Italie - Marche) quelques vins destinés à la population locale. C'est en 1885 que son fils Felipe Rutini décide de s'installer en Argentine pour y créer son propre domaine : La Bodega La Rural. Il fût aussi l'un des premiers à privilégier la qualité à la quantité, et à faire venir pour l'élevage de ses vins fins des barriques de chêne français. La propriété abrite le Musée de l'Histoire Vinicole. Il reflète au plus près l'industrie du vin à Mendoza. Avec plus de 5 000 outils, machines, voitures anciennes, livres, ce musée est le plus complet d'Amérique et accueille chaque année 66 000 visiteurs.

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