



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc

Appellation : CASABLANCA

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Région : Le Chili

Vinification : Vendanges généralement fin février pendant 8 jours et nuits. Un strict tri des raisins à la réception de la vendange en cuverie avant foulage et egrrapage. Fermentation alcoolique thermo-régulée à 12-14°C pendant 18/20 jours environ. malo-lactique. Légère filtration et mise en bouteille à la propriété.

Garde : 3-4 ans

Dégustation : Couleur vert clair, brillante. Nez 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 : 10° - 12° C. A l'apéritif seul ou avec des crevettes fraîches ou chaude sauce légèrement relevée. Parfait avec une volaille à la crème ou sur un comté.

Producteur : C'est en 1875 que commença l'histoire de la vigne à Santa Carolina. Ce nom lui fut donné par Don Luis Pereira son fondateur, en hommage à sa femme Doña Carolina Iñiguez. C'est ainsi que débuta pour le Chili une longue tradition viticole. Elle a toujours aujourd'hui ses installations de vinification au centre de la ville de Santiago de Chile. Ses bâtiments sont classés monument historique national. Don Luis fut conseillé par un œnologue français, Germain Bachelet, pour la mise en route de l'exploitation. Ce dernier sélectionna les meilleurs cépages et les importa au Chili pour la plantation du nouveau vignoble. Ces plants furent introduits dans la région centrale du pays et n'ont jamais été touchés par le phylloxera. C'est à la fin du 19e siècle que se firent les premières vendanges. Aujourd'hui, les vignobles de Santa Carolina s'étendent sur plus de 2000 ha dans les 4 meilleures régions du Chili : Casablanca, Maipo, Lontué et Maule. Afin d'éviter le transport trop long des raisins, néfastes à la qualité du futur vin, Santa Carolina possède 4 sites de pressurage et vinification dans chaque région. Les vins après fermentations sont rapatriés à Santiago.

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