



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



SAUMUR « Vent du Nord » - DOMAINE FRANCK BIMONT

Appellation : AOC

Cépage : Ensemble de vieilles vignes (60 ans) de Chenin ou Pineau de Loire 100% issues de sélection clonales.

Région : Loire

Vinification : Pressurage direct et après débourbage fermentation alcoolique en petites cuves de ciment brut de différentes capacités afin de préserver les origines parcellaires. Vin non thermo régulé sans ajout d'intrants. L'élevage en cuve durent des semaines sans fermentation malolactique. Le vin y reste 6 à 9 mois avec léger batonnage. Assemblage et mise en bouteille au printemps suivant la récolte. Sucres résiduels et alcool < 2g/l. et >12% Vol.

Garde : Conservation: A déguster dans les 5 à 10 ans

Dégustation : Couleur légèrement dorée, nez de fruits blancs : agrumes (citron), de pêche, de litchi, fleurs blanches : aubépine ; la bouche est souple, expressive, fidèle au nez, présentant du volume mais rafraichissante, avec une finale citronnée.

Accords : Servir frais (8 - 10°C) sur crustacés, poisson en sauce ou entrée légumière.

Producteur : Franck Bimont

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