



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Sebastiani Vineyards Zinfandel

Appellation : SONOMA COUNTY

Cépage : 100% Zinfandel

Région : Les États-Unis

Vinification : Les raisins de Sonoma Valley ont été fermentés à une température contrôlée. Les raisins de la Russian River Valley et de Carneros ont été fermentés dans des fûts de chêne (47% français, 42% hongrois et 11% américain) et ont subi une fermentation malolactique. La mise en bouteille a eu lieu fin août. Elevage: 62% ont été élevés dans de nouveaux fûts et des fûts usagés en chêne français, hongrois et américain pendant 7 mois.

Garde : 3-5 ans

Dégustation : De couleur violet foncée, ce 100% Zinfandel a un bouquet de mûre, de figes fraîches, de groseilles et de clous de girofle. C'est un vin riche, corsé, avec des notes des fruits secs, de caramel, de tabac, d'épices et quelques touches boisés dû à son passage en barrique de chêne français.

Accords : Cailles aux raisins, Epaule de mouton farcie aux pistaches, Salade de fruits rouges, Cuisson de sanglier sauce venaison.

Producteur : Depuis lors, la troisième génération de Sebastiani est à la tête de cette entreprise vinicole. La fille de August et de Sylvia Sebastiani, Mary Ann dirige l'entreprise aujourd'hui. Après partiquement 100 ans de culture et de production de vins dans le Sonoma County, la maison Sebastiani a trouvé les mélanges parfaits. Ceux-ci se répartissent entre les quatre catégories de vins suivantes : Sonoma County Wines, Appellation Selection Wines, Vineyard Selection Wines et Proprietary & Estate Wines

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