



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



SYRAH CAYENNE - Castelnaud

Appellation : Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage : 100% Cépage Syrah

Région : Languedoc

Vinification : Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux Limitation des ajouts de sulfites Macération pré-fermentaire à froid Maîtrise des températures de fermentation Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux Macération de trois semaines sous marc

Garde : Deux ou trois années dans de bonnes conditions de conservation

Dégustation : La robe est rouge intense aux reflets violines Le premier nez développe des saveurs de fruits rouges murs tel le cassis et la mure ainsi que des notes balsamiques (camphre, eucalyptus) ; à l'agitation se dégagent des arômes typiques de réglisses, d'épices (poivre, cannelle) et de violette L'attaque est ronde et volumineuse suivie d'un milieu de bouche étonnamment frais et intense avec des arômes réglissés et chocolatés sur des tanins veloutés La finale offre une bonne persistance sur des notes moka et grillées

Accords : La cuvée CAYENNE s'appréciera accompagnée d'une viande rouge grillée : côte de bœuf ou magret de canard grillé...

Producteur : Béatrice et Christophe Muret

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