



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



### « Terroir » Dame Nesle Rosé

**Appellation :** CHAMPAGNE

---

**Cépage :** 100% pinot noir

---

**Région :** La Champagne

---

**Vinification :** Méthode par cuvaison - A la vendange les grappes de pinot noir, déposées dans une cuve en bois ouverte, sont traitées de trois façons différentes : 1/3 entièrement foulées au pied, 1/3 légèrement foulées et 1/3 tiers entières. Intervient alors une courte macération de 4 jours pour obtenir le « goût rosé ». Fermentation jusqu'à une densité de 1040 afin de préserver le fruit puis décuvaision. Elevage sur latte pendant minimum 36 mois - Mise en bouteille au mois d'Avril-Mai.

---

**Dégustation :** D'une belle couleur rose franc, il s'ouvre sur des arômes de baies sauvages. En bouche, ample, friand et fruité, il finit tout en douceur.

---

**Accords :** Servir à une température de 10° à l'apéritif avec des petites crevettes ou un saumon fumé, à table avec une viande d'agneau bien rose ou pour accompagner des desserts aux fruits rouges.

---

**Producteur :** Vignerons depuis plusieurs générations, nous élaborons notre gamme de champagnes avec nos propres raisins et ceux que nous achetons chez nos amis vignerons. Le terroir de la côte des Bar, composé d'argile et de calcaire, donne aux cépages traditionnels champenois, Pinot Noir et Chardonnay, des arômes riches et fruités très particuliers, appréciés des connaisseurs. L'assemblage de vins de garde de plusieurs années nous permet de proposer une gamme de champagnes de qualité constante. Afin de vous proposer des champagnes à parfaite maturité, prêts à être consommés, nos cuvées vieillissent en cave au moins trois années, et pour les millésimes dix à quinze ans. De la vinification à la « prise de mousse », ou champagnisation, notre expérience ancestrale s'est enrichie des techniques oenologiques les plus récentes qui nous permettent de contrôler la qualité de notre production.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)