



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Toro Albala - Montilla Moriles DO PX

Appellation : MONTILLA MORILES do

Cépage : Pedro Ximenez

Région : L'Espagne

Vinification : D'une élaboration complexe, les raisins du Don PX Gran Reserva sont séchés au soleil sur des nattes pendant plusieurs jours, puis passés dans une presse hydraulique, pour ne rien perdre de sa concentration intense. S'ensuit un vieillissement de 25 ans en barriques de chêne américain.

Dégustation : Blanc - Pedro Ximenez Blanc Liqueux - Pedro Ximenez Cet Amontillado est le résultat d'une oxydation obtenue par le vieillissement d'un Fino durant 35 ans en barriques de chêne américain. Sa couleur intense variant de l'ambre à l'or vieilli, laisse place à des effluves infinies : poivre blanc, clou de girofle, noix de muscade, fruits secs, bois d'ébène, fumée de tabac. Puis des notes de Vermouth, de griottes, de feuilles sèches. La bouche est d'une vivacité aigüe, d'une sensation d'abord de fraîcheur, puis de chaleur sur la fin. La finale est très longue et très persistante. D'une élaboration complexe, les raisins du Don PX Gran Reserva sont séchés au soleil sur des nattes pendant plusieurs jours, puis passés dans une presse hydraulique, pour ne rien perdre de sa concentration intense. S'ensuit un vieillissement de 25 ans en barriques de chêne américain. La robe est noire avec des tons iodés propres au PX. Le nez enivre de senteurs comme le tabac, la crème de cacao, la réglisse, le romarin, une touche d'olive noire sur un fond de vanille et de cannelle. La bouche est élégante et ronde, faite de saveurs à la fois sucrées et amères, le tout harmonisé par le bois délicatement présent.

Accords : A servir frais, de très longue conservation aussi bien fermé qu'ouvert.

Producteur : Située dans le village de Aguilar de la Frontera à 50 km de Cordoba, ce domaine fut fondé en 1844 par Antonio Sánchez Prieto. En 1922, José Toro Albala, passionné à la fois par le vin et par l'archéologie, restaure et déplace le domaine dans l'ancienne centrale électrique d'Aguilar, aux vastes entrepôts souterrains, idéaux pour la conservation du vin. Certaines blagues populaires telles que « Combien de volts fait ce vin ? » demeurent encore dans la région. C'est aujourd'hui Antonio Sanchez Romero qui s'emploie à créer des bijoux uniques, artisanaux, sans perdre de vue l'essence de son domaine, le Pedro Ximenez, cépage autochtone extraordinaire. C'est un grand œnologue disposant d'un savoir encyclopédique, et d'une personnalité vive et toujours inventive. Le domaine a ravivé la réputation des vins de Montilla-Moriles et est aujourd'hui encore très influente dans la région, et conserve ses procédés uniques de maturation du vin.

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