



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



« Tout Naturellement » blanc - Domaine Py - IGP Pays d'Oc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépage : Chardonnay

Région : Languedoc

Vinification : Sol argilo-limoneux Âge du vignoble : 15 ans
Rendement moyen de 55 hl/ha. Vendanges mécaniques de nuit.
Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Vinification après
débourbage au froid de 48h, sans sulfite ajouté, afin de mieux exprimer
les caractéristiques du cépage et de notre terroir. Élevage sur lies fines
avant la mise en bouteille. Plénitude entre 1 et 2 ans.

Dégustation : Authentique et singulier pour ce vin nature. Frais et
gourmand.

Producteur : bercé par des flux marins et occidentaux, ancré dans
des sols argilo-calcaires, le vignoble du Domaine PY jouit d'une exposition
privilegiée. A celle-ci s'ajoute le choix de l'authenticité. Authenticité des
cépages pour ses vins de l'appellation Corbières (vieux carignan,
grenache, syrah, cinsault) comme pour ses vins de pays (merlot, cabernet
sauvignon, chardonnay, etc.). Authenticité aussi des pratiques culturelles,
des méthodes de vinification et d'élevage alliant tradition et modernité.

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