



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Trapiche Broquel Cabernet Sauvignon

Appellation : MENDOZA

Cépage : Cabernet Sauvignon

Région : l'Argentine

Vinification : Les raisins sont équeutés entièrement. Le vin subit une fermentation dans des cuves inox. La température est contrôlée (28-30°C) pendant 25 jours. Le vin subit alors une fermentation malolactique naturelle.

Garde : Peut être bu jeune, mais profite de quelques années de maturation en bouteille.

Dégustation : Rouge intense Riches arômes fruités de cassis et framboise. Soutenu par des tons de tabac, chocolat et de poivrons. Ce vin a de la force. Il est doux et complexe avec une longue fin dans la bouche. Servir à 17°C - 19°C.

Accords : Servez ce vin avec le bifteck, de la viande d'agneau, du porc, du poulet et les fromages forts.

Producteur : Bodega Trapiche

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