



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Trapiche Broquel Malbec

Appellation : MENDOZA

Cépage : Malbec

Région : L'Argentine

Vinification : Sélection manuelle des raisins. Puis 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. Servir à 17°C - 19°C.

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

Dégustation : Couleur intense violette, rouge rubis. Arômes de fruit noir et liqueur. On trouve aussi les parfums de tabac, de chocolat et de vanille. Sucré avec des tanins bien présentés. L'arrière-goût est long et charmant.

Accords : Servez ce vin avec les pâtes, le barbecue et les fromages.

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