



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Trapiche Brut

Appellation : EFFERVESCENT

Cépage : 70% Chardonnay , 20% Semillon et 10% Malbec

Région : L'Argentine

Vinification : Après le pressurage pneumatique, la fermentation a lieu à une température de 16 degrés avec des levures spécialement sélectionnées. Après une deuxième fermentation, le vin est élevé pendant 120 jours sur lie.

Dégustation : Couleur jaune-verte. Aromes typiques du chardonnay: pommes vertes, fruits tropicaux (ananas) et un peu d'odeur de pain grillé. Le fruit du Chardonnay et du Semillon confère de la rondeur au vin. Le malbec lui donne la fin de bouche vigoureuse.

Accords : En apéritif où avec du poisson cru (sushi)

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