



Les Chais Saint Laurent

Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Undurraga Sauvignon Blanc

Appellation : VALLE CENTRAL

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Région : Le Chili

Vinification : Vendanges généralement fin février pendant 8 jours et nuits. Un strict tri des raisins à la réception de la vendange en cuverie avant foulage et egrappage. Fermentation alcoolique thermo-régulée à 12-14°C pendant 18/20 jours environ. malo-lactique. Légère filtration et mise en bouteille à la propriété.

Garde : 2-4 ans

Dégustation : Couleur vert clair, brillante. Nez très floral, et de fruits exotiques, caractéristique du sauvignon, mais de fruits mûrs. En bouche, l'attaque est franche et rappelle parfaitement le nez, avec des arômes de poire, pêche et citron. La fin de bouche est souple et fraîche.

Accords : 10° - 12° C. A l'apéritif seul ou avec des crevettes fraîches ou chaude sauce légèrement relevée. Parfait avec une volaille à la crème ou sur un comté.

Producteur : Undurraga

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