



**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 egrrapage. 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](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)