



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **VERMENTINO - COSTEPLANE - DEMETER**

**Appellation :** IGP CEVENNES

---

**Cépage :** Vermentino 100 %

---

**Région :** LANGUEDOC

---

**Vinification :** Récolte à maturité, tôt le matin et pressurage après refroidissement supplémentaire de la vendange. Pressoir pneumatique avec conduite manuelle, dictée par les dégustations. Décantation naturelle puis filtration des bourbes. Ensemencement par un levain fait à partir des levures indigènes. Vinification à température contrôlée, croissant doucement pour laisser les arômes des raisins s'exprimer pleinement. Nombreux batonnages pour aider les levures à terminer les sucres. Mise en bouteilles le 24 Février 2017.

---

**Dégustation :** De façon générale, nous constatons que la vinification sur levures naturelles donne systématiquement des vins plus riches et plus complexes. Robe brillante, avec des reflets verts. Nez expressif, frais, dominé par des notes minérales, de gingembre. Belle fraîcheur en bouche qui en fait un vin désaltérant et charmant qui s'associera avec bonheur à vos apéritifs, accompagné de Comté.

---

**Accords :** apéritifs, accompagné de Comté.

---

**Producteur :** Françoise et Vincent Coste

---

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)