



Les Chais Saint Laurent

Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Vieilles Vignes Arbâne

Appellation : CHAMPAGNE

Cépage : Arbâne

Région : La Champagne

Vinification : Arbâne, vigne plantée en 1952 par Monsieur Lucien Moutard, superficie de 10 ares sur deux portes greffes qualitatifs qui sont les 3 309 et le 161-49.

Dégustation : Tout en finesse, le nez s'ouvre sur des notes d'aubépine et d'œillet auxquelles se mêlent des arômes de pêche de vigne, de pomme reinette et de coing. L'attaque en bouche, d'abord nerveuse, laisse place à une tendresse persistante, dominée par la pêche blanche et son noyau.

Accords : Le servir à une température de 10° à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats d'inspiration asiatique genre langoustines pochées dans une infusion de thé au jasmin ou tempuras.

Producteur : Vignerons depuis plusieurs générations, nous élaborons notre gamme de champagnes avec nos propres raisins et ceux que nous achetons chez nos amis vignerons. Le terroir de la côte des Bar, composé d'argile et de calcaire, donne aux cépages traditionnels champenois, Pinot Noir et Chardonnay, des arômes riches et fruités très particuliers, appréciés des connaisseurs. L'assemblage de vins de garde de plusieurs années nous permet de proposer une gamme de champagnes de qualité constante. Afin de vous proposer des champagnes à parfaite maturité, prêts à être consommés, nos cuvées vieillissent en cave au moins trois années, et pour les millésimes dix à quinze ans. De la vinification à la « prise de mousse », ou champagnisation, notre expérience ancestrale s'est enrichie des techniques œnologiques les plus récentes qui nous permettent de contrôler la qualité de notre production.