



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Vieux Marc de Champagne, Derrière Les Murs

Description : Issu d'une sélection des meilleurs productions, par dégustation, les marcs les plus aromatiques sont stockés en petit volume. Un séjour de trois ans en fûts de chêne de 205 litres.

Région : La Champagne

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 oenologiques les plus récentes qui nous permettent de contrôler la qualité de notre production.

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