



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



VOLNAY - REBOURGEON MURE

Appellation : Côte d'Or AOC

Cépage : 100 % Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Le calcaire oolithique peut être comparé au porphyre du Morvan. Rose, renfermant des grains d'un beau vert pâle, il supporte des bancs schisteux. En haut du coteau, un terrain très calcaire. Puis un calcaire blanc argovien en descendant la pente, léger et d'aspect crayeux. Plus bas, le calcaire bathonien est caillouteux, ferrugineux, rougeâtre. Le piémont est fait de sols plus profonds et graveleux. L'altitude : entre 230 et 280 mètres.

Dégustation : Rubis vif, grenat clair, ses arômes chantent la violette, la groseille, la cerise et avec l'âge les épices, le gibier et le pruneau cuit. Sa concentration, sa complexité s'expriment de façon délicate et nuancée. À la franchise du goût, s'ajoute une précocité qui lui permet de s'ouvrir assez tôt. Frais à l'attaque, chaleureux en finale, on croit mordre dans le fruit et respirer sa chair.

Accords : Dans ce cas, l'opulence et la texture charnue de ce grand vin feront des prouesses. Pour les plus aventureux, on pensera aussi à un beau couscous ou à un tajine à la viande ou à la volaille, voire aux deux. Son intensité lui permet de se marier aux fromages aux saveurs affirmées.

Producteur : Domaine Rebourgeon Mure

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