



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



VOUVRAY SILEX - DOMAINE D'ORFEUILLES

Appellation : AOC

Cépage : Chenin

Région : Loire

Vinification : Le SILEX d'Orfeuilles est un vin sec qui provient de vieilles vignes sur un coteau exposé plein sud. Terroir exceptionnel du vignoble de Vouvray où de grosses pierres silex recouvrent massivement le sol argilo-calcaire. Cette situation offre une particularité évidente à ce vin doté d'une profonde minéralité et de ce fameux goût de pierre à fusil. La vendange est pressée pendant 2 à 3 heures. Puis débourbés, les moûts sont ensuite vinifiés pour les deux tiers en cuve et un tiers dans des barriques en chêne dont 25% de bois neuf. La fermentation se déroule sans levurage suivie d'un élevage de onze mois sur lies fines avec un bâtonnage régulier. Ce vin est mis en bouteilles au mois de septembre, après avoir été soutiré, assemblé et filtré finement.

Garde : 20 en cave voire plus.

Dégustation : Vin à la robe jaune clair aux reflets argentés. Nez fruité, floral, dominé par des notes minérales de pierre à fusil harmonieusement mêlées au boisé au parfum vanillé. La bouche est ronde, volumineuse aux saveurs de fleurs d'acacia avec une très belle longueur. Un vin puissant, rond et minéral à la fois.

Accords : - Coquillages et crustacés - Poissons fumés - Charcuteries sèches ou fumées - Poissons "nature" ou en sauce - Viandes blanches - Cuisine asiatique

Producteur : Arnaud HERIVALT

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