



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Condrieu « Les Chaillets » - Yves Cuilleron

Appellation : Condrieu AOC

Cépage : Viognier

Région : Rhône

Vinification : Les raisins sont vendangés à bonne maturité et triés manuellement. Pressurage, fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Garde : 5 à 10 ans

Dégustation : Vin complexe, intense et subtil. Nez enjôleur sur des parfums de fruits à noyau juteux (abricot, pêche), de miel et de fleurs très odorantes. Quelques notes d'épices douces et de fruits secs grillées évoquent l'élevage. La bouche est charnue et gourmande.

Accords : Poissons délicats, crustacés et coquillages, langoustines au citron et à la sauge fraîche.

Producteur : Producteur influant de tout le Rhône Nord. Son domaine, créé en 1920 par son grand-père, s'étale sur cinquante hectares pour une vingtaine de références, en particulier en Saint-Joseph, Condrieu et Côte-Rôtie. Yves Cuilleron s'inscrit dans cette mouvance de vigneron au dynamisme rare, complétant et étendant son domaine tout en apposant une signature dans le style de ses vins

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