



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Saint-Joseph « Cavanos » rouge - Yves Cuilleron

Appellation : Saint-Joseph AOC

Cépage : Syrah

Région : Rhône Septentrional

Vinification : Vendanges manuelles, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

Garde : À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (entre 6 et 10 ans).

Dégustation : Nez de fruits rouges et noirs intenses, de cerises griottes et de cassis. Des notes délicates d'essence de bois nobles rendent ce vin complexe. La bouche possède un très bel équilibre, la texture est veloutée et la pureté du terroir donne une belle élégance. Les tanins sont fins et épicés.

Accords : Viande rouge ou blanche de caractère, bœuf, agneau.

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