



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Marsannay AOP « Champ Perdrix », blanc, Domaine Clos Saint Louis

Appellation : AOP Marsannay

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : Le processus de vinification comprend : un éraflage total, suivi d'une macération en cuve, pigeage, remontage avant un pressurage pneumatique. L'élevage en fût de chêne dans nos caves dure de 12 à 15 mois, avec jusqu'à 30 % de futs neufs suivant le millésime et le terroir.

Garde : 2018-2024

Dégustation : Robe claire, limpide et cristalline avec parfois des reflets verts. Au nez se développe toute une gamme d'agrumes et de fleurs blanches (aubépine, acacia), avec une touche boisée. Ce vin est clairement floral. La bouche, ample et ronde s'ouvre sur de belles trames minérales tout en longueur et finesse.

Accords : Viandes blanches, volaille (poulet à la Gaston Gérard) veau, porc (filet mignon sauce moutarde ...) La cuisine extrême-orientale et les sushis

Producteur : Exploitation viticole familiale, Martine & Philippe BERNARD, et Virginie notre fille, 5ème génération de producteurs à Fixin. Nous contrôlons tout le processus d'élaboration du vin depuis le travail de la vigne jusqu'à la mise en bouteille au Domaine. Notre exploitation de 17 Ha est située à Fixin en Côte de Nuits.

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