



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



**« Piuch de l'Oule » Domaine Costeplane -
DEMETER**

Appellation : LANGUEDOC aoc

Cépage : Grenache 23%, Syrah 66%, Carignan noir 14%

Région : Languedoc

Vinification : Cuvaison traditionnelle longue sous température contrôlée, de l'ordre de 20 jours. Pigeages manuels, intensifs les premiers jours, puis plus doux, et toujours en fonction des dégustations quotidiennes. Elevage un an en chai climatisé, puis en bouteilles

Garde : 5 à 8 ans

Dégustation : Robe brillante aux reflets grenat. Le nez est expressif sur des notes de cerises, de coulis de fraise et de framboise, de garrigue et de moka. Bouche charnu, fraîche, aux tanins fins et serrés. Parfait avec de bons fromages, des plats en sauce

Accords : Un magret de canard, un rôti de porc aux figues

Producteur : Un domaine en culture biologique, label Nature et Progrès, puis en biodynamie, label Déméter depuis 1989, date où on est passé en cave particulière. Il y a une petite trentaine d'hectares de vignes, avec une production annuelle d'environ 150 000 bouteilles. Le domaine est dans le midi de la France, à 30 km à l'Ouest de Nîmes, à 45 km au Nord de Montpellier, au milieu des collines de la bordure des Cévennes

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