



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



BROUILLY AOC « Les Sablons », Domaine Champier

Appellation : Brouilly aoc

Cépage : 100 % Gamay noir à jus blanc

Région : Beaujolais

Vinification : Température de fermentation : 28-30 °C Durée de macération : 8-12 Jours Elevage en fût : NON

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation : Robe rubis profond avec de nombreux reflets. Au nez, on retrouve des notes de raisin frais, de petits fruits rouges et noirs. La bouche est tout en fruit et en finesse avec les fruits noirs qui dominant. Les tanins sont nombreux mais très mûrs. Un vin qui offre une belle pureté de fruit avec une finale vineuse et concentrée.

Accords : Volailles, grillades, filet mignon de porc, cuisine exotique et mexicaine et fromages souples, Reblochon fermier, Brie et fromages de Chèvres à une température idéale de 12°C.

Producteur : Ce domaine familial, qui remonte à 1771 est situé au pied du Mont Brouilly, il exploite près de 15 hectares de vieilles vignes de Gamay noir (moyenne d'âge de plus de 50 ans). 2 Crus en 1 : BROUILLY et COTE DE BROUILLY, ce dernier très rare, serait la zone de 1er Cru du Cru BROUILLY.

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