



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Brouilly « Les Deux Amis » Château de La Chaize

Appellation : Brouilly

Cépage : Gamay Noir

Région : Beaujolais

Vinification : Cette cuvée « Les Deux Amis » est inspirée de la Fable de Jean de La Fontaine du même nom, est née de l'assemblage de deux de nos lieux-dits cadastraux, « Les Clous » (70%) et « Les Frairies » (30%). Géologie : « Les Clous » (70%) : granite profond. « Les Frairies » (30%) : granite à faible profondeur. Âge des vignes : 30 ans en moyenne. Vendanges manuelles en caisse de 13kg. Vinification : parcelle, semi-carbonique 50% et bourguignonne (éraflée) 50%, remontages sans pigeage. Type de levures : indigènes. Durée de cuvaison : 12 jours. Élevage 100% en cuve inox thermorégulée.

Dégustation : Robe : Rouge magenta intense. Nez : Fraises des bois. Bouche : des tanins légers et soyeux. Un vin gouleyant, sur des fruits mûrs gourmands.

Accords : A déguster dès l'apéritif sur de la charcuterie, des rillettes, une Saltimbocca, ou encore, une andouillette beaujolaise.

Producteur : Le Château de la Chaize est niché au sein du pays du Beaujolais (Odenas), plus précisément dans le Brouilly. C'est le plus grand des châteaux viticoles de la région. Le bâtiment, construit sur les plans de Jules Hardouin-Mansart, et le jardin, élaboré par Le Nôtre, se trouvent sur les flancs des monts du Beaujolais, dans la commune d'Odenas (69), entre Villefranche-sur-Saône et Mâcon, à 40 km au nord de Lyon. Construit en 1676, il est demeuré au sein de la même famille pendant plus de trois siècles. En 2017, Christophe GRUY a racheté l'ensemble de cette propriété viticole qui s'étend sur plus de 250 ha.

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