



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Brouilly - Lieu-dit « Combiliaty » - Château de la Chaize

Appellation : Brouilly

Cépage : Gamay Noir

Région : Beaujolais

Vinification : Cuvée parcellaire, issue de l'un des 11 lieux-dits cadastraux situés en appellation Brouilly du Château de La Chaize. Géologie : exposé Sud-Est sur un sol de granite à faible profondeur, le lieu-dit cadastral « Combiliaty » est l'un des plus grands terroirs de l'appellation Brouilly. Âge des vignes : De 50 à 115 ans. Vendanges manuelles en caisse de 13kg. Vinification : parcellaire, bourguignonne (éraflee) 90%, remontages sans pigeage. Type de levures : indigènes. Durée de cuvaison : 14 jours Élevage 100% en foudre

Dégustation : Robe : Pourpre carmin intense aux reflets violine
Nez : Fruits noirs (cassis, groseille), épices, notes délicates de poivre noir. Bouche : de la gourmandise, des fruits noirs, richesse, ampleur. Trame tannique imposante donnant une colonne vertébrale solide à ce vin taillé pour la garde.

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