



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Chateau de la Chaize - Brouilly - Vieilles Vignes

Appellation : Brouilly AOC

Cépage : Gamay

Région : Beaujolais

Vinification : La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox, l'élevage est ensuite prolongé en fûts de chêne pendant 12 mois. Légère filtration, aucun collage.

Garde : 5 ans

Dégustation : Robe soutenue, rubis. Nez expressif, bouquet de rose, poivre et framboise. Une bouche charnue, avec des tannins tapissants. L'acidité du millésime est enrobée par les tannins, tout en gardant la fraîcheur et le velouté.

Accords : Parfait avec des viandes blanches délicates mais aussi des terrines.

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