



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **Chateau de la Chaize - Brouilly**

**Appellation :** Brouilly AOC

---

**Cépage :** Gamay

---

**Région :** Beaujolais

---

**Vinification :** La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox, en vendange entière et erraflée selon des pourcentages qui dépendent des millésimes. Les raisins sont vinifiés en respect de leur terroir. La macération carbonique et les remontages permettent de garder le fruit et la fraîcheur du Brouilly. Les vins sont ensuite descendus en élevage en foudre pendant 12 mois.

---

**Garde :** 5 ans

---

**Dégustation :** Nez friand et très fruité, dominé par des arômes de fruits rouges avec des notes d'épices (noix de muscade). La bouche est ample, aromatique et souple avec des tannins bien fondus. Les notes de fruits rouges et d'épices confèrent à ce vin un caractère gourmand et profond.

---

**Accords :** viandes blanches

---

**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](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)