



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Côte-de-Brouilly - Lieu-dit « BRÛLHIER » - Château de la Chaize

Appellation : Brouilly

Cépage : Gamay Noir

Région : Beaujolais

Vinification : Cuvée parcellaire, issue de l'un des 3 lieux-dits cadastraux situés en appellation Côte-de-Brouilly, du Château de La Chaize. Géologie : Le lieu-dit cadastral Côte-de-Brouilly, dit « Brûlhier » (0.5) hectares) est adossé au flanc sud du Mont Brouilly. Son sol est constitué de diorite, appelée « pierre bleue », à faible profondeur. Ses vignes se trouvent à une altitude comprise entre 400 et 425 mètres d'altitude, orientées plein sud avec une pente moyenne de 28%. Âge des vignes de 50 à 115 ans. Vendanges manuelles en caisse de 13kg. Vinification : parcellaire, bourguignonne (éraflée) 90%, remontages et pigeage. Type de levures : indigènes. Durée de cuvaison : 14 jours. Élevage 100% en foudre.

Dégustation : Robe : Soutenue, rubis. Nez : Griotte, tabac, pierre à fusil. Bouche : Attaque souple, équilibrée par des notes acidulées. Très belle structure tannique qui lui apporte du corps. Un vin de grande réserve.

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