



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Pouilly-Fuissé Château de la Chaize

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : Géologie : sol argilo-calcaire. Âge des vignes de 50 ans en moyenne. Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle (17°C). Pas de fermentation malolactique. Elevage avec 50% en cuve inox thermorégulée et 50% en foudre.

Dégustation : Ce Pouilly-Fuissé présente une robe or vert brillant. Le nez est intense sur les agrumes et l'iode, avec une belle expression florale sous-jacente. La bouche se distingue par un bel équilibre entre ampleur et minéralité, où des arômes de fruits jaunes et d'épices apparaissent.

Accords : Noix de Saint-Jacques poêlées, Ris de Veau ou encore une andouille de Guéméné.

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