

# CHATEAU DE SAINT LAGER

## BROUILLY



### HISTORIQUE

La baronnie de Saint Lager trouve son origine en 1432 lorsque la famille de LHAYE fait l'acquisition d'une prévôté appartenant anciennement aux Sires de Beaujeu.

Le château lui-même dont il est fait mention dès 1340 a été remanié à la fin du XVIème siècle pour transformer cette forteresse moyenâgeuse en un logis spacieux.

Le domaine recouvrait le tiers du village de Saint Lager et englobait toute la face Est de la fameuse colline de BROUILLY.

La chapelle de Brouilly qui coiffe la colline fut édifée en 1857 sur les terres du Château de Saint Lager pour protéger le vignoble.

Les dernières parcelles de ce très ancien domaine ont été acquises en 1998 par la Société Civile d'Exploitation du Château de Pizay qui ajoute ainsi un nouveau fleuron à sa production. Les Brouilly du « Château de Saint Lager » sont produits au pied de la colline sur des sols limono-sableux qui confèrent aux vins un fruit intense et fondu, une bouche de souplesse et d'élégance qui offre le charme éffronté d'un vin jeune et séduisant.

## Brouilly – Château de Saint Lager

### CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 50 ans
- Superficie : 7,5 Ha
- Situation : face est du Mont Brouilly
- Sol : limono-sableux de piedmont
- Rendement : 54 Hl/ha

### VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières
- Régulation de la température
- Macération de 8 jours

### ELEVAGE

- Conservation en foudres de bois
- 2 soutirages
- Filtration sur terre
- Mise en bouteille à la fin de l'hiver

### CARACTERISTIQUES DU VIN

**Robe** : rubis profond, teintée de grenat

**Nez** : fruits rouges, prune, framboise et fraise très mûre

**Bouche** : souple, fruit rouge, pointe de cassis

**Dominante** : souplesse et élégance

**Evolution et délai de conservation** : 2 à 5 ans

Brouilly est l'un des crus qui s'épanouit rapidement.

**Service** : Frais 15° C ou légèrement chambré

**Mets d'accompagnement** : viandes rouges et blanches, poularde de Bresse à la crème, pigeonneau rôti aux morilles ; fromages de chèvre du Charollais, camembert fermier au lait cru, cervelle de canut, ...