

Brouilly

Château de Saint-Lager



AOP : Appellation Brouilly Protégée

Surface : 13,5 hectares - 70 000 bouteilles/an

Cépage - âge moyen : Gamay noir à jus blanc - 50 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 52 hl/ha - 0,7 l/pied

Exposition et sol : Sud Sud-Est - sol limono-sableux de piedmont

Vendanges : manuelles

Macération : 7 à 9 jours, grappes entières

Pressurage : mécanique

Élevage : en foudres de bois et cuves

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 date de 1340. Le domaine 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 le Château de Pizay.

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 d'un vin jeune et séduisant.

www.vins-chateaupizay.com

