



DOMAINE DE LA TOUR SAINT LAGER

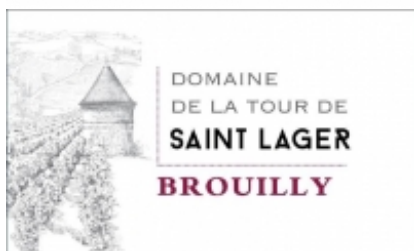
Classification :



Village

Région : Le Beaujolais

Cépage : gamay



Température de service :
15°C

Durée de conservation :
5

Brouilly (Rouge)

Le Beaujolais - gamay

Origine

La baronnie de saint-Lager trouve son origine en 1432 lorsque la famille Lhayé fait l'acquisition d'une prévôté appartenant anciennement aux Sires de Beaujeu. Le domaine couvrait toute la face Est de la colline de Brouilly. Les vins du Domaine sont aujourd'hui produits au pied de cette fameuse colline. Les Gamay à jus blanc, âgés en moyenne de 50 ans, s'épanouissent dans des sols limono-sableux et jouissent d'une orientation sud sud-est. Les vignes du Domaine sont plantées à 10 000 pieds/ha.

Vinification

Le rendement est rigoureusement limité tout au long du travail dans la vigne. Les raisins sont vendangés à la main et sont mis en cuve en grappes entières. La macération dure 7 à 9 jours selon le millésime. La cuvée est élevée en foudre et en cuves.

Notes de dégustation :

La robe rouge cerise est brillante. Espiègle, elle est une invitation aux plaisirs rafraîchissants qui nous attendent. Les arômes immédiats de mûres et autres fruits noirs comme la myrtille, le cassis. La finale est délicate, florale... le bouquet rappelle les roses et les pivoinés. On retrouve les fruits noirs dans le palais plein de fraîcheur. La finale est soutenue par de beaux tanins soyeux.

Mets d'accompagnements

Idéal pour les viandes claires comme le poulet de Bresse, la pintade, le pigeon. On pourra envisager les préparations de porc. Ce Brouilly pourra se déguster sur sa jeunesse mais pourra également vous surprendre avec quelques années de cave.