



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY

Les Deux Amis 2020



• TERROIR

La cuvée "Les Deux Amis" est issue de l'assemblage d'une sélection de nos lieux-dits cadastraux, situés autour du Château. Le sol est constitué de granite profond.



• VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir)
Egrappage : 50% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 10 jours en cuve inox. Remontages et délestage.
Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 50% en foudres & 50% en cuves béton pendant 18 mois



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 94 kcal/12cl
Taux d'alcool : 14%
Acidité totale : 4,1 g/L
SO2 total : 87 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L



• DÉGUSTATION

Robe : Rubis profond, reflets violine
Nez : Fraises écrasées, cerises noires chaudes, notes florales, violette
Bouche : Equilibre entre maturité et acidité.
Cerises noires, fraises des bois.
Tanins soyeux
Température de service : 14°C





1 6 7 6

Château de La Chaize



RÉCOMPENSES

91/100

James Suckling

90/100

Wine Advocate

91/100

RVF

