



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY Les Deux Amis 2021



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 sable granitique à profondeur importante.



VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir)

Egrappage : 100% Vendange entière

Type de levures : indigènes

Macération : 10 jours en cuve inox. Remontages, délestage & pigeage. Sulfitage après FML et à la mise

Elevage : 50% en foudres & 50% en cuves béton pendant 10 mois



ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites

Calories : 81 kcal/12cl

Taux d'alcool : 12,05%

Acidité totale : 3,53 g/L

SO2 total : 59 mg/L

Sucre résiduel : <1,3 g/L



DÉGUSTATION

Robe : Rubis profond, reflets violette

Nez : Arômes de fruits rouges intenses, fraises écrasées et notes florales délicates soulignant des épices douces discrètes

Bouche : Délicatesse des fruits rouges, tanins souples et soyeux, fraîcheur salivante

Température de service : 14°C

