



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 granite profond.



### • 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 violine  
**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

