



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY Les Deux Amis 2023



• 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) / 100%

Vendange égrappée / Macération : 13 jours en cuve inox.

Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 9 mois en foudres / Certifié

Agriculture Biologique



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Régulateurs d'acidité (acide tartrique), Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 71 Kcal/100mL

Calories : 86 kcal/12cl

Taux d'alcool : 12,50%

Acidité totale : 4,52 g/L

SO2 total : 76 mg/L

Sucre résiduel : <1,3 g/L





1 6 7 6

Château de La Chaize



• DÉGUSTATION

Symbole d'une époque où les arts du royaume de France étaient à leur apogée, ce vin "Les Deux Amis" est un clin d'œil à la fable de Jean de La Fontaine, contemporain du fondateur du Château : Jean François de La Chaize d'Aix. Commenté par Olivier Poussier en Janvier 2025

Robe : Une robe rubis clair

Nez : La palette est franche sur des petits fruits rouges, baies rouges et une pointe de cerise. Cette cuvée est fruitée, et une pointe florale souligne l'ensemble.

Bouche : La bouche se montre déliée, digeste sans excès de puissance. Ce vin présente une trame étirée définie par une sensation désaltérante. La matière est délicate et définie ce millésime 2023, où les fruits à noyau et les épices douces finalisent la dégustation.

Température de service : 14°C

