



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole
2017



TERROIR

Magnifique coteau escarpé derrière le Château.
Le sol est constitué de granite porphyroïde qui confère
élégance et longueur aux vins produits sur ce terroir.



VINIFICATION

Vinification parcelaire (100% Gamay Noir)
Egrappage : 10% Vendange Entière
Type de levures : indigènes
Macération : 14 jours en cuve inox. Remontages et délestage.
Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 100% en foudre



ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 90 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,44%
Acidité totale : 4,19 g/L
SO2 total : 81 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L



DÉGUSTATION

Robe : Soutenue, rubis
Nez : Parfums chatoyants de lys et de violette, notes de cerise
noire de Meched, et de poivre noir
Bouche : Le jus est fruité avec une finale délicate et digeste.
Le granite porphyroïde dégage un parfum de pierres
chauffées au soleil. Belle mâche. Un vin de garde
Température de service : 15°C



RÉCOMPENSES

91/100
Revue du Vin de France

