



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## BROUILLY

Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole  
2017



### TERROIR

Magnifique coteau escarpé derrière le Château, planté de Gamay.

Le sol est constitué de granite porphyroïde qui confère élégance et longueur aux vins produits sur ce terroir, au coeur de l'appellation Brouilly.



### 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

