



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole 2020



• 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 parcelle (100% Gamay Noir)
Egrappage : 100% égrappé
Type de levures : indigènes
Macération : Macération pré-fermentaire à froid de 2 jours.
20 jours de macération en cuve inox. Remontages et
délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML & à la mise
Elevage : 18 mois en foudre



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 100 kcal/12cl
Taux d'alcool : 14,82%
Acidité totale : 3,68 g/L
SO2 total : 64 mg/L
Sucre résiduel : 1,7 g/L



• DÉGUSTATION

Robe : Rubis profond aux reflets violines
Nez : Parfums chatoyants de lys et de violette, notes de cerise
noire, épices
Bouche : Le jus est fruité avec une finale délicate. Le granite
dégage un parfum de pierres chauffées au soleil. Belle mâche.
Un vin de garde
Température de service : 15°C



• RÉCOMPENSES

95/100
James Suckling

