



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole 2020



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 : 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

