



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## BROUILLY

Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole  
2022



### 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 parcellaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappé  
/ Type de levures : levurage / Macération : 11 jours de  
macération en cuve inox / Elevage : 13 mois en foudre



### ANALYSE DU VIN

**Ingrédients** : Raisins et sulfites  
**Taux d'alcool** : 13,71%  
**Acidité totale** : 0,70 g/L  
**SO2 total** : 68 mg/L  
**Sucre résiduel** : 1,5 g/L



### DÉGUSTATION

Commentée par Olivier Poussier :

**Robe** : Une jolie robe rubis profond

**Nez** : Le nez est défini par un fruit bien mûr où la cerise  
noire se conjugue avec les notes poivrées du gamay et la  
dimension graphite du granit. Le registre est abouti, souligné  
par un boisé qui patine délicatement.

**Bouche** : La bouche affiche une matière de qualité avec une  
puissance diffuse. Le support tannique est délicat, le boisé fin  
structure la fin de bouche.

L'ensemble est plein, charnu, tout en conservant la sensation  
d'équilibre. C'est un vin étoffé capable de bien vieillir.

**Température de service** : 15°C





1 6 7 6

# Château de La Chaize



## RÉCOMPENSES

96/100

James Suckling : « Très minéral et fumé avec beaucoup de caractère de sous-bois. Une concentration étonnante et une grande élégance jusqu'à la finale extrêmement longue et finement gravée. Difficile de se détacher de ce Brouilly remarquable. Le fait qu'il ne soit que moyennement corsé augmente en fait son attrait. Une simple pointe d'orange sanguine en finale magnifie sa fraîcheur. »

