



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## BROUILLY

### Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole 2022



#### • 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 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. »

