



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## BROUILLY

### Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole 2023



#### • 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) / 100% égrappé

/ Macération : 15 jours de macération en cuve inox.

Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML

et à la mise / Elevage : 18 mois en foudre / Certifié

Agriculture Biologique



#### • ANALYSE DU VIN

**Ingrédients** : Raisins, Sulfites, Régulateurs d'acidité (acide tartrique et bicarbonate de potassium), Embouteillé sous atmosphère protectrice

**Valeurs nutritionnelles** : 80 Kcal/100mL

**Calories** : 92 kcal/12cl

**Taux d'alcool** : 13,5%

**Acidité totale** : 4,52 g/L

**SO2 total** : 65 mg/L

**Sucre résiduel** : 0,9 g/L



#### • DÉGUSTATION

**Température de service** : 15°C

