



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 parcellaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappé  
/ Macération : XX jours de macération en cuve inox.  
Remontages, Remontages aérés et délestage. Aucun pigeage.  
Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : XX mois en foudre



#### • ANALYSE DU VIN

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

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

**Calories** : XX kcal/12cl

**Taux d'alcool** : XX%

**Acidité totale** : XX g/L

**SO2 total** : XX mg/L

**Sucre résiduel** : XX g/L



#### • DÉGUSTATION

**Température de service** : 15°C

