



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "VERS LES PINS" Monopole
2019



• TERROIR

Terroir emblématique de Brouilly, ce lieu-dit cadastral est situé dans le prolongement nord du lieu-dit La Chaize. Exposé Sud-Est avec de fortes pentes, il présente un sol granitique typique de la région et offre des conditions idéales de maturation pour le Gamay Noir.



• VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir)
Egrappage : 30% Vendange Entière
Type de levures : indigènes
Macération : 10 jours en cuve inox. Remontages et délestage.
Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 20 mois en foudre



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 95 kcal/12cl
Taux d'alcool : 14,12%
Acidité totale : 3,61 g/L
SO2 total : 40 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L



• DÉGUSTATION

Robe : Rouge grenat léger avec des reflets violette
Nez : Fruits rouges très mûrs, épices douces, arômes « méditerranéens »
Bouche : Tanins soyeux et enveloppants, gourmandise des fruits rouges, trame épicée délicate
Température de service : 15°C

