1676

Château de
La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "VERS LES PINS" Monopole
2020

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 : 12 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 : 14,18%
Acidité totale : 4,44 g/L
SO2 total : 50 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L

DÉGUSTATION

Robe : Rouge anglais, reflets grenat

Nez : Mentholé, eucalyptus, opulence des fruits noirs. Chaleureux

Bouche : Tanins soyeux et francs. Cerises noires. Ampleur aromatique. Mentholé, chocolaté. Finale fraiche et salivante

Température de service : 15°C

RÉCOMPENSES

92/100
Revue du Vin de France

Château de La Chaize, 500 route de La Chaize - 69460 Odenas - France - Tel : +33 4 74 03 41 05