



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "VERS LES PINS" Monopole 2022



• 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) / 10% Vendange Entière / Type de levures : indigènes / Macération : 16 jours de macération en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 6 mois en foudre



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 87 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,99%
Acidité totale : 4,48 g/L
SO2 total : 59 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L



• DÉGUSTATION

Commentée par Olivier Poussier :

Robe : Une belle robe rubis foncé aux reflets violines.

Nez : Le nez se montre ouvert sur un fruit mûr et frais ; l'ensemble aromatique est juteux sur la cerise burlat, la griotte, les noyaux et une pointe poivre moulu. Le nez est aussi marqué par une empreinte graphite des sols qui apporte de la profondeur. La patine de l'élevage est nuancée et subtile.

Bouche : La bouche se livre avec une amplitude de qualité, un cœur de bouche pulpeux avec une trame tannique poudrée qui étire la bouche. La puissance est diffuse et le fruit désaltère la matière. C'est une belle rétro-sauveurs qui associe le fruit du gamay à la minéralité des sols. C'est un ensemble sapide et fin qui nous fait oublier sa richesse naturelle.

Température de service : 15°C





1 6 7 6

Château de La Chaize



● RÉCOMPENSES

94/100

James Suckling : « Quel nez profond de griottes et de baies des bois pour ce remarquable Brouilly. La touche de caractère forestier s'accentuera sûrement à mesure qu'elle mûrira en bouteille. À la fois soyeux et vibrant en bouche moyennement corsée. Belle fraîcheur et précision dans la longue finale. »

