



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "VERS LES PINS" Monopole
2023



• 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 parcelaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappé / Macération : 16 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 : 75 Kcal/100mL

Calories : 86 kcal/12cl

Taux d'alcool : 12,5%

Acidité totale : 4,1 g/L

SO2 total : 52 mg/L

Sucre résiduel : 0,7 g/L



• DÉGUSTATION

Température de service : 15°C

