



1 6 7 6

Château de La Chaize

CÔTE DE BROUILLY

Les Amants Magnifiques 2021



• TERROIR

"Les Amants Magnifiques" est une cuvée d'assemblage issue d'une sélection de nos lieux-dits cadastraux situés en appellation Côte de Brouilly.



• VINIFICATION

Vinification parcelaire (100% Gamay Noir)
Egrappage : 10% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 12 jours en cuve inox. Remontages, délestage & pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 100% en foudres pendant 12 mois



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 82 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,22%
Acidité totale : 3,53 g/L
SO2 total : 75 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L



• DÉGUSTATION

Robe : Rubis brillant aux reflets violines
Nez : Arômes intenses et gourmands de fruits rouges, avec des notes de fraises et de framboises, suivis d'une fraîcheur apportée par de subtiles touches d'eucalyptus.
Bouche : La bouche est salivante et équilibrée, on retrouve des notes de fruits rouges frais suivies d'épices qui apportent une belle dimension aromatique.
Température de service : 14°C

