1676

Château de
La Chaize

CÔTE DE BROUILLY

Lieu-dit "BRULHIÉ"

2018

TERROIR

Cette cuvée est issue de 2 ha de vignes d'une petite parcelle escarpée, adossée sur le flanc sud du Mont Brouilly. Ces vignes, âgées en moyenne de 70 ans, se trouvent à une altitude comprise entre 400 et 425 mètres d'altitude, orientées plein sud avec une pente moyenne de 28%. Le sol est constitué de Diorite de Brouilly (andésite) appelée aussi «pierre bleue».

VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir)
Egrappage : 10% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 14 jours en cuve inox. Remontages, délestage et pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 100% en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 100 kcal/12cl
Taux d'alcool : 14,91%
Acidité totale : 4.04 g/L
SO2 total : 65 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L

DÉGUSTATION

Robe : Violine sombre et intense

Nez : Fruits noirs, griottes, épices. Intensité minérale, graphite

Bouche : Attaque franche et ample. Explosion de fruits noirs finement épicés.
Puissant aromatique, complexité et longueur.
Vin de garde

Température de service : 15°C

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

1676
Château de
La Chaize

RÉCOMPENSES

93/100

Revue du Vin de France