



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## CÔTE DE BROUILLY Lieu-dit "BRULHIÉ" 2018



### • TERROIR

0,5 ha de vignes d'une petite parcelle escarpée, adossée sur le flanc sud du Mont Brouilly. Ces vignes 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



### • RÉCOMPENSES

93/100  
Revue du Vin de France

