



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## CÔTE DE BROUILLY Lieu-dit "BRULHIÉ" 2019



### • 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 béton. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise  
Elevage : 100% en foudre



### • ANALYSE DU VIN

**Ingrédients** : Raisins et sulfites  
**Calories** : 96 kcal/12cl  
**Taux d'alcool** : 14,30%  
**Acidité totale** : 3,72 g/L  
**SO2 total** : 57 mg/L  
**Sucre résiduel** : <1,3 g/L



### • DÉGUSTATION

**Robe** : Laque de garance  
**Nez** : Fruits noirs, griottes, épices. Intensité minérale, graphite  
**Bouche** : Gourmandise des fruits rouges et noirs, épices douces, minéralité et grand équilibre.  
Amplitude aromatique et longueur  
**Température de service** : 15°C



### • RÉCOMPENSES

92/100  
Wine Advocate

