



1 6 7 6

Château de La Chaize

CÔTE DE BROUILLY Lieu-dit "BRULHIÉ" 2020



• 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 : 20% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 17 jours en cuve béton. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 18 mois en foudre



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 102 kcal/12cl
Taux d'alcool : 15,25%
Acidité totale : 4.49 g/L
SO2 total : 68 mg/L
Sucre résiduel : 1,6 g/L



• DÉGUSTATION

Robe : Rubis profond et sombre
Nez : Fruits noirs, épices douces, notes fumés, graphite
Bouche : Grande ampleur, tanins souples et minéralité. Fruits noirs et épices
Température de service : 15°C





1 6 7 6

Château de La Chaize



RÉCOMPENSES

92/100

James Suckling

93/100

Revue du Vin de France

93/100

Wine Advocate

