



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## CÔTE DE BROUILLY Lieu-dit "BRULHIÉ" 2022



### • 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 parcelle (100% Gamay Noir) / 30% Vendange entière / Type de levures : indigènes / Macération : 8 jours de macération en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 8 mois en foudre



### • ANALYSE DU VIN

**Ingrédients** : Raisins et sulfites

**Calories** : 96 kcal/12cl

**Taux d'alcool** : 14,29%

**Acidité totale** : 4,21 g/L

**SO2 total** : 86 mg/L

**Sucre résiduel** : <1,3 g/L





1 6 7 6

# Château de La Chaize



## DÉGUSTATION

Commentée par Olivier Poussier :

**Robe** : Une robe intense rubis violine primaire qui brille par sa jeunesse.

**Nez** : Le nez se livre sur des fruits rouges à baie et à noyau. Une certaine floralité s'installe avec des notes de pivoine et de roses séchées. Les marqueurs de la vendange entière sont là. La sensation graphite des granits apporte de la profondeur. C'est une belle maturité qui s'exprime différemment de celle des crus de Brouilly. Le fruit subit moins la maturité et une fraîcheur minérale donne plus d'élégance.

**Bouche** : La bouche se montre ample avec un cœur de bouche plein et ferme. La trame de tanin est tactilement perceptible dès le cœur de bouche, elle amène cette noble opposition à la richesse du millésime. La rétro des saveurs est marquée par les baies rouges et les épices.

**Température de service** : 15°C



## RÉCOMPENSES

94/100

James Suckling : « Ce Côte de Brouilly possède un bouquet envoûtant dans lequel une minéralité fumée se mêle magnifiquement aux arômes de violettes et de petits fruits des bois. Vient ensuite la bouche très gracieuse, dotée d'une merveilleuse fraîcheur d'orange sanguine qui anime une finale longue et persistante. Excellent potentiel de garde. »