



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## CÔTE DE BROUILLY Lieu-dit "BRULHIÉ" 2023



### • 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) / 100% égrappés  
/ Macération : 14 jours de macération en cuve béton.  
Remontages, Remontages aérés et délestage. Aucun pigeage.  
Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 14 mois en foudre



### • ANALYSE DU VIN

**Ingrédients** : Raisins, Sulfites, Agent stabilisateur (gomme arabique), Régulateurs d'acidité (acide tartrique et bicarbonate de potassium), Embouteillé sous atmosphère protectrice

**Valeurs nutritionnelles** : 80 Kcal/100mL

**Calories** : 93 kcal/12cl

**Taux d'alcool** : 13,5 %

**Acidité totale** : 4,11 g/L

**SO2 total** : 74 mg/L

**Sucre résiduel** : 0,5 g/L



### • DÉGUSTATION

**Température de service** : 15°C

