



1 6 7 6

Château de La Chaize

CÔTE DE BROUILLY Lieu-dit "CHAVANNES" 2022



• TERROIR

Parcelle à pente modérée à importante, constituée d'un sol de surface très poreux, à forte teneur en sable, favorisant l'exploration racinaire en profondeur. Il s'agit d'un terroir très qualitatif, dominé par les sables roses issus des granites. En sous-sol, on observe l'apparition d'altérite de granite autour de 60 - 80 cm de profondeur, dont la nature friable permet aux racines de poursuivre leur exploration.



• VINIFICATION

Vinification parcelle (100% Gamay Noir) / 30% Vendange Entière / Type de levures : Indigènes / Macération : 13 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 : 91 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,49%
Acidité totale : 4,25 g/L
SO2 total : 72 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L



• DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier :

Robe : Un rubis foncé aux reflets violines.

Nez : Le nez se montre ouvert sur des fruits noirs et rouges. Le niveau est bon mais subit un peu plus le coté solaire. Une tonalité plus sucrée et complotée définit le fruit qui se livre comme un coulis. La présence graphite est plus légère, le vin est plus assis sur la générosité des fruits.

Bouche : La bouche est étoffée, cossue, avec un cœur plein et pulpeux. L'ensemble est fédérateur avec des tanins bien enrobés. A ce stade de jeunesse, la qualité du fruit désaltère la matière.

Température de service : 14°C





1 6 7 6

Château de La Chaize



RÉCOMPENSES

95/100

James Suckling : « Le nez complexe et convaincant de fruits rouges vous entraîne inexorablement dans la bouche mi-corsée, concentrée et joliment proportionnée, de ce passionnant Côte de Brouilly. La finale est très élégante, les tanins fins se développent doucement jusqu'à un point culminant minéral. »

