



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## FLEURIE

Les Fées  
2021



### • TERROIR

"Les Fées" est une cuvée d'assemblage, issue d'une sélection de nos lieux-dits cadastraux situés en appellation Fleurie.



### • VINIFICATION

Vinification parcelaire (100% Gamay Noir)  
Egrappage : 10% Vendange entière  
Type de levures : indigènes  
Macération : 10 jours en cuve inox. Remontages, délestage & pigeage. Sulfitage après FML et à la mise  
Elevage : 50% en foudres & 50% en cuves béton pendant 9 mois



### • ANALYSE DU VIN

**Ingrédients** : Raisins et sulfites  
**Calories** : 84 kcal/12cl  
**Taux d'alcool** : 12,46%  
**Acidité totale** : 3,6 g/L  
**SO2 total** : 48 mg/L  
**Sucre résiduel** : <1,3 g/L



### • DÉGUSTATION

**Robe** : Robe rubis et limpide  
**Nez** : Au premier nez, des arômes floraux apparaissent. Lors du second nez, nous retrouvons des notes mentholées, accompagnées de pivoine.  
**Bouche** : La bouche délicate laisse apparaître des fruits rouges frais et croquants, les notes de canneberge acidulées donnent au vin, équilibre et délicatesse  
**Température de service** : 14°C

