



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

