



1 6 7 6

Château de La Chaize

FLEURIE

Les Fées
2023



TERROIR

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



VINIFICATION

Certifié BIO
Vinification parcelle (100% Gamay Noir) / Vendange égrappée / Macération : 15 jours de macération en cuve inox. Remontages, Remontages aérés et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 8 mois en foudre



ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Régulateurs d'acidité (acide tartrique), Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 69 Kcal/100mL

Calories : 83 kcal/12cl

Taux d'alcool : 12,42%

Acidité totale : 3,72 g/L

SO2 total : 42 mg/L

Sucre résiduel : <1, g/L



DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier à l'automne 2024

Robe : Une robe rubis clair aux reflets violine

Nez : Le nez se montre ouvert sur des fruits rouge juteux, cerise, framboise et une pointe de Pivoine certainement apportée par un soupçon de vendange entière. L'élevage souligne l'ensemble avec grâce.

Bouche : La bouche se livre sur une matière équilibrée de demi puissance. Le cœur de bouche est rond et souple, les tanins sont bien gérés, et la trame se finalise ce croquant avec quelques notes d'épices. C'est un fleurie à boire jeune, doté de cette belle harmonie, il reste friand et savoureux dès sa prime jeunesse.

Température de service : 15°C

