



1 6 7 6

Château de La Chaize

FLEURIE

Lieu-dit "LA CHAPELLE DES BOIS"
2020



• TERROIR

Cuvée parcelle dont une partie est nichée dans un clos et issue de l'un de nos 7 lieux-dits cadastraux situés en appellation Fleurie. Le sol est constitué de sables grossiers avec quelques cailloux de granite.



• VINIFICATION

Vinification parcelle (100% Gamay Noir)
Egrappage : 70% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 10 jours de macération en cuve inox.
Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML & à la mise
Elevage : 15 mois en foudre



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 89 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,24%
Acidité totale : 3,62 g/L
SO2 total : 66 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L



• DÉGUSTATION

Robe : Laque de Garance
Nez : Arômes floraux, épices douces, fruits rouges bien mûrs
Bouche : Élégance et équilibre, noblesse de la rafle, accents bourguignons rappelant la parenté entre le Gamay Noir et le Pinot Noir.
Finesse et ampleur aromatique, un vin de grande gastronomie
Température de service : 15°C





1 6 7 6

Château de La Chaize



RÉCOMPENSES

94/100

James Suckling

91/100

Wine Advocate

91/100

Revue du Vin de France

