



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## FLEURIE

Lieu-dit "LA CHAPELLE DES BOIS"  
2022



### • TERROIR

Cuvée parcelaire 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 parcelaire (100% Gamay Noir)  
75% Vendange Entière  
Type de levures : Indigènes  
Macération : 11 jours de macération en cuve inox  
Elevage : 12 mois en foudre



### • ANALYSE DU VIN

**Ingrédients** : Raisins, acide tartrique et sulfites  
**Taux d'alcool** : 13,97%  
**Acidité totale** : 3,724 g/L  
**SO2 total** : 73 mg/L



### • DÉGUSTATION

Commentée par Olivier Poussier :

**Robe** : Belle robe rubis

**Bouche** : Le fruit se montre juteux doté d'une belle maturité, une pointe solaire, sans être compoté. Les fruits rouges animent cette palette avec la cerise burlat, la fraise écrasée et quelques notes de mûres. L'ensemble est lisible avec une touche épicée. Le terroir de la Chapelle des bois nous offre souvent ce profil de bouche : rond et velouté. Un ensemble de bouche pulpeux avec des tanins policés. Quelques amers fins finalisent la dégustation et nous rappellent que nous sommes sur des granits.

**Température de service** : 15°C





1 6 7 6

# Château de La Chaize



## ● RÉCOMPENSES

95/100

James Suckling : « Ce beau Fleurie aux notes de framboises noires, se glisse gracieusement sur le palais. Moyennement corsé, d'une si belle élégance jusqu'à une finale très longue et filigranée. »

