



1 6 7 6

Château de La Chaize

FLEURIE

Lieu-dit "LA CHAPELLE DES BOIS" 2023



• TERROIR

Cette cuvée parcelaire est issue d'un hectare de vignes, âgées en moyenne de 40 ans et situées sur le village de Fleurie, sur le lieu-dit cadastral "La Chapelle des Bois", exposées sud-ouest. Le sol est constitué de sables grossiers avec quelques cailloux de granite.



• VINIFICATION

Vinification parcelaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappés / Macération : 17 jours de macération en cuve inox. Remontages, remontages aérés et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 7 mois en foudre



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 72 Kcal/100mL

Calories : 87 kcal/12cl

Taux d'alcool : 13%

Acidité totale : 3,81 g/L

SO2 total : 53 mg/L

Sucre résiduel : <1,3 g/L



• DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier à l'été 2024

Robe : Une belle robe rubis aux reflets violine

Nez : Le nez se montre ouvert sur des nuances de cassis et de baies rouges. L'ensemble aromatique est souligné par la note poivrée que le gamay révèle, ainsi que par la dimension graphite du terroir.

Bouche : La bouche est franche, assise sur une texture de demi-puissance. Le millésime 2023 est sapide, défini par ce juste équilibre entre puissance et acidité. C'est un millésime classique où le terroir de La Chapelle des Bois est reconnaissable par sa tendresse et sa rondeur habituelles.

Température de service : 15°C

