1676

Château de
La Chaize

FLEURIE

Lieu-dit " LA MADONE"
2020

TERROIR

Cette cuvée parcellaire est issue de vignes exposées Est, âgées en moyenne de 70 ans et situées sur les hauteurs de la commune de Fleurie, dans le secteur emblématique à proximité immédiate de la Chapelle de la Madone, sur un sol à dominante sableuse et caillouteuse de granite et lamprophyre.

VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir)
Egrappage : 10% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 14 jours de macération en cuve béton et cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 15 mois en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 94 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,96%
Acidité totale : 4,08 g/L
SO2 total : 56 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L

DÉGUSTATION

Robe : Rouge passion, reflets grenat

Nez : Infusion de fruits frais, pêche de vigne, notes florales, rose séchée

Bouche : Equilibre entre structure tannique, acidité et maturité. Belle longueur.
Elégance des fruits rouges.
Vin de grande garde

Température de service : 15°C

Château de La Chaize, 500 route de La Chaize - 69460 Odenas - France - Tel : +33 4 74 03 41 05

1676
Château de
La Chaize

RÉCOMPENSES

92/100

Revue du Vin de France