



1 6 7 6

Château de La Chaize

FLEURIE

Lieu-dit " LA MADONE" 2023



• 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) / 100% égrappés / Macération : 21 jours de macération en cuve inox. Remontages 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 : 79 Kcal/100mL

Calories : 96 kcal/12cl

Taux d'alcool : 14%

Acidité totale : 4,29 g/L

SO2 total : 49 mg/L

Sucre résiduel : <1,3 g/L



• DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier, à l'été 2024 :

Robe : Une belle robe violine

Nez : Le nez dévoile un gamay juteux sur des notes de cerise noire et de prune. La palette est soulignée par les épices poivrées. Le nez possède cette fraîcheur et ce côté fusain et minéral que le terroir de granite amène. L'élevage est nuancé et l'ensemble est gourmand.

Bouche : La bouche se dévoile sur une attaque franche, le cœur de bouche impose une puissance alcoolique et une certaine générosité. Cependant, elle est bien contrôlée par une trame de tanins qui tend et apporte un relief nécessaire pour garder une belle harmonie.

Température de service : 15°C

