



1 6 7 6

Château de La Chaize

MORGON Ballet des Plaisirs 2023



TERROIR

"Ballet des Plaisirs" est une cuvée d'assemblage, issue d'une sélection de nos lieux-dits cadastraux situés en appellation Morgon.



VINIFICATION

Vinification parcelaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappé / Macération : 16 jours en cuve béton. 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, Régulateurs d'acidité (acide tartrique), Agent stabilisateur (tanins), Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 74 Kcal/100mL

Calories : 90 kcal/12cl

Taux d'alcool : 13,40%

Acidité totale : 3,88 g/L

SO2 total : 79 mg/L

Sucre résiduel : <1,3 g/L



DÉGUSTATION

Commentée par Olivier Poussier à l'automne 2024 :

Robe : Une robe rubis clair de moyenne intensité

Nez : Le nez est ouvert sur des baies rouges et fruit rouge à noyau, une empreinte florale ramène de la finesse, les notes poivrées et graphite apportent de la profondeur.

Bouche : La bouche est franche avec une matière élégante, peu extraite, le jus semble infusé sans aucune dureté tannique, c'est un vin plus longiligne qu'épais, il peut paraître fluide et évanescent, mais sa trame de bouche nous transporte sur un vin éclatant de fraîcheur. Il porte bien son nom. Il faut privilégier le fruit, je vous le recommande dès sa prime jeunesse. C'est un morgon facile à boire qui exprime une certaine légèreté de style.

Température de service : 15°C

