



Château de La Chaize

Brouilly 2021



Region	Bourgogne - Beaujolais
Appellation	BROUILLY
Couleur / <i>Color</i>	Rouge / <i>Red</i>
Cépage / <i>Grape</i>	100% Gamay Noir
Nom de la parcelle / <i>Single-vineyard name</i>	Assemblage / <i>Blend</i>
Surface de notre parcelle / <i>Our single-vineyard area</i>	100 ha / <i>247 acres</i>
Surface en production / <i>Productive area</i>	42 ha / <i>104 acres</i>
Âge des vignes / <i>Age of vines</i>	31 ans / <i>31 years old</i>
Mode de conduite / <i>Trellising system</i>	Gobelet & Cordon de Royat double
Géologie / <i>Soils</i>	Granite
Exposition / <i>Exposure</i>	Majoritairement Sud-Est / <i>Mainly South-East</i>
Altitudes	300 - 450 mètres / <i>984 - 1476 feet</i>
Rendement / <i>Yield</i>	35 hL/Ha
Vendanges / <i>Harvests</i>	Manuelles en caisses de 13kgs & table de tri vibrante / <i>By hand in small 13kgs crates & vibrating sorting table</i>
Egrappage / <i>Destemming</i>	10% Vendange Entière / <i>10% Whole Clusters</i>
Levures / <i>Yeasts</i>	Indigènes / <i>Wild</i>
Maceration	10 jours en cuve inox. Remontages, délestage & pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / <i>10 days in stainless steel. Pumping over, offloading & treading. SO2 addition after MLF & at bottling</i>
Elevage / <i>Maturation</i>	50% en foudres & 50% en cuves béton pendant 10 mois / <i>50% in oak vats & 50% in concrete vats during 10 months</i>
Date de récolte / <i>Harvest date</i>	13 - 27/09/2021
Date embouteillage / <i>Bottling date</i>	21/07/2022
Bouchon / <i>Cork</i>	Diam 5 Trad 49/24
Taux d'alcool / <i>Alcohol level</i>	12,05%
Sucre résiduel / <i>Residual sugar</i>	< 1,3 g/L
Acidité volatile / <i>Volatile acidity</i>	0,55 g/L
Acidité totale / <i>Total acidity</i>	3,53 g/L
SO2 Total / <i>Total SO2</i>	59 mg/L
pH	3,51
Ingredients	Raisins et sulfites / <i>Grapes & sulphites</i>
Calories (kcal/12cl)	81
Date de dégustation / <i>Tasting date</i>	Été 2022 / <i>Summer 2022</i>
Robe / <i>Hue</i>	Rubis brillant aux reflets violette / <i>Bright ruby red with purple reflections</i>
Nez / <i>Nose</i>	Arômes de fruits rouges intenses, fraises écrasées et notes florales délicates soulignant des épices douces discrètes / <i>Intense red fruits aromas, crushed strawberries and delicate floral notes underlining discrete sweet spices</i>
Bouche / <i>Palate</i>	Délicatesse des fruits rouges, tanins souples et soyeux, fraîcheur salivante / <i>Delicacy of red fruits, supple and silky tannins, salivating freshness</i>
Température de service / <i>Service temperature</i>	14°C / <i>57°F</i>

