



# Château de La Chaize

## Côte de Brouilly 2020



<b>Region</b>	Bourgogne - Beaujolais
<b>Appellation</b>	CÔTE DE BROUILLY
<b>Couleur / Color</b>	Rouge / <i>Red</i>
<b>Cépage / Grape</b>	100% Gamay Noir
<b>Nom de la parcelle / Single-vineyard name</b>	Assemblage / <i>Blend</i>
<b>Surface de notre parcelle / Our single-vineyard area</b>	20 ha / <i>49 acres</i>
<b>Surface en production / Productive area</b>	9 ha / <i>22 acres</i>
<b>Bouteilles produites / Bottles produced</b>	8 000
<b>Âge des vignes / Age of vines</b>	24 ans / <i>24 years old</i>
<b>Mode de conduite / Trellising system</b>	Gobelet Conversion bio / <i>Organic conversion</i>
<b>Géologie / Soils</b>	Granite & Pierres Bleues / <i>Granite &amp; Blue Stones</i>
<b>Exposition / Exposure</b>	Ouest, Sud & Est / <i>West, South &amp; East</i>
<b>Altitudes</b>	285 - 420 mètres / <i>935 - 1378 feet</i>
<b>Rendement / Yields</b>	20 hl/ha
<b>Vendanges / Harvests</b>	Manuelles en caisses de 13kgs & table de tri vibrante / <i>By hand in small 13kgs crates &amp; vibrating sorting table</i>
<b>Egrappage / Destemming</b>	50% Vendange Entière / <i>50% Whole Clusters</i>
<b>Levures / Yeasts</b>	Indigènes / <i>Wild</i>
<b>Maceration</b>	10 jours en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML & à la mise / <i>10 days in stainless steel. Pumping over and offloading. No treading. SO2 addition after MLF &amp; at bottling</i>
<b>Elevage / Maturation</b>	50% en foudres & 50% en cuves béton pendant 20 mois / <i>50% in oak vats &amp; 50% in concrete vats during 20 months</i>
<b>Date de récolte / Harvest date</b>	02-03/09/2020
<b>Date embouteillage / Bottling date</b>	01/06/2022
<b>Bouchon / Cork</b>	Diam 5 Trad 49/24
<b>Taux d'alcool / Alcohol level</b>	15,27%
<b>Sucre résiduel / Residual sugar</b>	< 1,3 g/L
<b>Acidité volatile / Volatile acidity</b>	0,46 g/L
<b>Acidité totale / Total acidity</b>	4,53 g/L
<b>SO2 Total / Total SO2</b>	70 mg/L
<b>pH</b>	3,29
<b>Ingredients</b>	Raisins et sulfites / <i>Grapes &amp; sulphites</i>
<b>Calories (kcal/12cl)</b>	103
<b>Date de dégustation / Tasting date</b>	Été 2022 / <i>Summer 2022</i>
<b>Robe / Hue</b>	Pourpre carmin / <i>Purple carmine</i>
<b>Nez / Nose</b>	Chaleureux, prune caramélisée, fruits noirs, mentholé / <i>Warm, caramelized plum, black fruits, minty</i>
<b>Bouche / Palate</b>	Tanins soyeux, prune, fruits noirs acidulés, épices douces. Puissance, structure, minéralité / <i>Silky tannins, plum, tangy black fruits, sweet spices. Power, structure, minerality</i>
<b>Température de service / Service temperature</b>	14°C / <i>57°F</i>