



1 6 7 6

Château de La Chaize

BEAUJOLAIS BLANC

L'Aurore
2025



TERROIR

Cette cuvée 100% Chardonnay provient d'une parcelle argilo-calcaire, exposées plein Est, située au milieu des superbes villages des pierres dorées, terroir reconnu pour ses qualités à produire des grands vins blancs.



VINIFICATION

Cépage : 100% Chardonnay
Après une vendange mécanique et une clarification des moûts, la fermentation s'est déroulée dans des conditions maîtrisées. Une partie du vin n'a pas eu de fermentation malolactique pour garder une belle acidité.
L'élevage a ensuite été réalisé 10 mois en cuve inox.



ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 73 Kcal/100mL
Calories : 88 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13%
Acidité totale : 3,65 g/L
SO2 total : 117 mg/L
Sucre résiduel : 0,9 g/L



DÉGUSTATION

Symbole d'une époque où les arts du royaume de France étaient à leur apogée, ce vin "L'Aurore" est un clin d'oeil à l'œuvre qui se trouve sur le plafond d'un des salons du Château de La Chaize, de Thomas Blanchet, contemporain du fondateur du Château : Jean François de La Chaize d'Aix.

Robe : Robe jaune claire avec des reflets dorés

Nez : Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes et de poire, avec une pointe de fleurs d'acacia qui vient enrichir la palette aromatique.

Bouche : L'attaque est franche et équilibrée, on retrouve la générosité d'un millésime solaire avec un joli volume en bouche et une finale délicate et salivante.

Température de service : 11°C

