1676
Château de
La Chaize

BLANC DE NOIRS
2025

TERROIR

Issu d'une parcelle de Gamay habituellement destinée à l'élaboration de vins rouges, ce vin blanc de noirs est né de l'envie de révéler une autre facette de ce cépage emblématique du Beaujolais.

VINIFICATION

Dès leur arrivée au chai, les raisins ont été pressés délicatement dans un pressoir vertical, afin d'obtenir un jus clair et précis. Après un débourbage à froid favorisant une clarification naturelle, le jus a été soutiré directement en fûts de 3 vins, où la fermentation alcoolique s'est déroulée pendant 16 jours. Les fûts ont été conservés en cave à 12°C, offrant des conditions idéales pour une fermentation lente et régulière, qui a permis de préserver la fraîcheur du fruit, la finesse des arômes et la précision qui caractérisent la cuvée. L'élevage a été fait 6 mois en fût, puis 2 mois en cuve inox.

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 67 Kcal/100mL
Calories : 81 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12%
Acidité totale : 4,16 g/L
SO2 total : 100 mg/L
Sucre résiduel : 0,3 g/L



Château de La Chaize, 500 route de La Chaize - 69460 Odenas - France - Tel : +33 4 74 03 41 05

1676
Château de
La Chaize

DÉGUSTATION

Vinifier le Gamay en blanc conduit cette cuvée hors du cadre des appellations traditionnellement associées à ce cépage dans les crus du Beaujolais. Blanc de Noirs 2025 est ainsi présenté en Vin de France : un choix qui traduit ici une liberté d'entreprendre et la volonté de révéler le Gamay sous une expression nouvelle.

Robe : Une robe jaune pâle, brillante et lumineuse

Nez : Un nez frais et délicat aux arômes de citron et de coing, relevés par une subtile touche d'amande grillée

Bouche : En bouche, le vin est vif et élégant. Les notes d'agrumes lui apportent beaucoup de fraîcheur, tandis que sa finale, précise et salivante, invite naturellement à une nouvelle gorgée. Un vin tout en finesse, frais et équilibré, dont la légèreté en bouche en fait un compagnon particulièrement agréable à table.

Température de service : Servir frais, idéalement entre 8 et 10°C.

Château de La Chaize, 500 route de La Chaize - 69460 Odenas - France - Tel : +33 4 74 03 41 05