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