



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY Les Deux Amis 2020



• TERROIR

La cuvée "Les Deux Amis" est issue de l'assemblage d'une sélection de nos lieux-dits cadastraux, situés autour du Château.

Le sol est constitué de sable granitique à profondeur importante.



• VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir)

Egrappage : 50% Vendange entière

Type de levures : indigènes

Macération : 10 jours en cuve inox. Remontages et délestage.

Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise

Elevage : 50% en foudres & 50% en cuves béton pendant 18 mois



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites

Calories : 94 kcal/12cl

Taux d'alcool : 14%

Acidité totale : 4,1 g/L

SO2 total : 87 mg/L

Sucre résiduel : <1,3 g/L



• DÉGUSTATION

Robe : Rubis profond, reflets violine

Nez : Fraises écrasées, cerises noires chaudes, notes florales, violette

Bouche : Equilibre entre maturité et acidité.

Cerises noires, fraises des bois.

Tanins soyeux

Température de service : 14°C





1 6 7 6

Château de La Chaize



RÉCOMPENSES

91/100

James Suckling

90/100

Wine Advocate

91/100

RVF

