1676
Château de
La Chaize

BROUILLY

Les Deux Amis
2022



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) / 100% Vendange entière / Type de levures : indigènes / Macération : 9 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 6 mois

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 87 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,92%
Acidité totale : 4,37 g/L
SO2 total : 51 mg/L
Sucre résiduel : 1,8 g/L

DÉGUSTATION

Symbole d'une époque où les arts du royaume de France étaient à leur apogée, ce vin "Les Deux Amis" est un clin d'œil à la fable de Jean de La Fontaine, contemporain du fondateur du Château : Jean François de La Chaize d'Aix.

Dégustation commentée par Olivier Poussier :

Robe : Une belle robe rubis foncé

Nez : Le nez se montre ouvert sur un fruit gamay bien typé, cerise, framboise. L'ensemble se dévoile facilement sur une tonalité du fruit légèrement sucrée.

Bouche : La bouche possède plus de sapidité, le cœur de bouche est de demi-puissance. Le relief tannique est fin et le vin possède le caractère coulant et digeste des terroirs légers. C'est une cuvée qui sera prête à boire dans sa jeunesse, elle est gouleyante et facile de compréhension.

Température de service : 14°C

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

1676
Château de
La Chaize

RÉCOMPENSES

92/100

James Suckling : « Un Brouilly parfumé et gourmand, juteux et subtil. La bouche est élégante et moyennement corsée, avec une acidité vive et des tanins souples pour ce millésime 2022. Les arômes et l'équilibre sont fantastiques. »

91/100

Revue du Vin de France : "Cette cuvée Les Deux Amis, parfumée et savoureuse, porte bien son nom, appelant à la convivialité. Son approche spontanée donne un style plein, généreux et fondu, avec une rare intensité de parfums."

90/100

DECANTER : « Nez chaleureux de cerises noires, framboises et fleurs séchées. Bouche juteuse, marquée par une abondance de fruits noirs, une acidité vive, des tanins parfaitement maîtrisés, une texture soyeuse, une touche d'herbes de Provence et une finale croquante et rafraîchissante. »