1676
Château de
La Chaize

BROUILLY

Les Deux Amis
2023



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 égrappée / Macération : 13 jours en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 9 mois en foudres / Certifié Agriculture Biologique

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Régulateurs d'acidité (acide tartrique), Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 71 Kcal/100mL
Calories : 86 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,50%
Acidité totale : 4,52 g/L
SO2 total : 76 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 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

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.
Commenté par Olivier Poussier en Janvier 2025

Robe : Une robe rubis clair

Nez : La palette est franche sur des petits fruits rouges, baies rouges et une pointe de cerise. Cette cuvée est fruitée, et une pointe florale souligne l'ensemble.

Bouche : La bouche se montre déliée, digeste sans excès de puissance. Ce vin présente une trame étirée définie par une sensation désaltérante. La matière est délicate et définie ce millésime 2023, où les fruits à noyau et les épices douces finalisent la dégustation.

Température de service : 14°C

RÉCOMPENSES

93/100

James Suckling : « Ce Brouilly, à peine moyennement corsé, mise entièrement sur l'élégance et la précision. Il offre de généreux arômes de groseille et de mûre sauvage, sans jamais tomber dans l'exubérance. On y perçoit également des notes de fleurs des champs. Les tanins souples gagnent en intensité avec finesse, jusqu'à une finale étonnamment longue et veloutée. »

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