1676
Château de
La Chaize

BROUILLY

Les Deux Amis
2024



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 : 17 jours en cuve inox / Elevage : 9 mois en foudres et cuve béton / Certifié Agriculture Biologique

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 73 Kcal/100mL
Calories : 83 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,83%
Acidité totale : 4,38 g/L
SO2 total : 52 mg/L
Sucre résiduel : 0,27 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.
Commenté par Olivier Poussier à l'automne 2025

Robe : Une robe rubis clair.

Nez : Une belle maturité définie par ces nuances de fruits noirs, la mure et le cassis. L'ensemble aromatique est concentré bien mur sans être compoté. Le fruit est juteux avec quelques nuances florales.

Bouche : La matière est ample et sphérique c'est une bouche en rondeur. C'est un vin qui livre sa générosité de façon immédiate. Une trame de tanin délicate amène du relief mais l'ensemble est séduisant dès sa prime jeunesse.

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

91/100

Stuart Pigott : « Avec son fruit de cerise « douce » et sa texture crémeuse positive, c'est un vin délicieux qui possède la vitalité et la matière saine que j'associe à l'appellation. Charmant et sans complication, dans le meilleur sens du terme. »