

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 / Elevage : 9 mois en foudres / Certifié Agriculture Biologique



ANALYSE DUVIN

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

