1676
Château de
La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "COMBILIATY"

2022

TERROIR

Exposé Sud-Est sur un sol de granite à faible profondeur, le lieu-dit cadastral Combiliaty est l'un des plus grands terroirs de l'appellation Brouilly. Puissant, viril, le vin Combiliaty est taillé pour la garde.

VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir) / 10% vendange entière / Type de levures : indigènes / Macération : 11 jours de macération en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 7 mois en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 86 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,77%
Acidité totale : 4,61 g/L
SO2 total : 59 mg/L
Sucre résiduel : 1,4 g/L

DÉGUSTATION

Commentée par Olivier Poussier :

Robe : Une robe intense rubis violine primaire qui brille par sa jeunesse.

Nez : Le nez se livre sur les fruits noirs, la cerise noire, la prune et les épices. La marque terroir est apportée par le côté fusain et fumée minérale. Le nez reste juste et précis ; le fruit garde cette gourmandise de lecture.

Bouche : La bouche se livre avec une bonne mâche et densité. Une trame de bouche carrée et compacte pour le moment. Cependant cette texture est bien enveloppée par un joli gras. Les tanins sont plus en relief sans amener de l'austérité.
C'est un vin de garde par excellence qui va se détendre avec le temps.

Température de service : 15°C

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