1676

Château de
La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "COMBILIATY"

2023

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) / 100% égrappé / Macération : 11 jours de macération en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 15 mois en foudre / Certifié Agriculture Biologique

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Régulateurs d'acidité (acide tartrique et bicarbonate de potassium), Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 77 Kcal/100mL

Calories : 89 kcal/12cl

Taux d'alcool : 13%

Acidité totale : 4,71 g/L

SO2 total : 62 mg/L

Sucre résiduel : 0,5 g/L

DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier en Janvier 2025

Robe : Une robe rubis foncé

Nez : Le nez se montre juteux, les arômes associent la maturité avec ces notes de cerise noire ainsi que les nuances poivrées et violette. L'ensemble aromatique est concentré et le vin est embelli par cette profondeur terroir. La dimension minérale que le granite apporte est lisible.

Bouche : Le vin en bouche confirme cette sensation. La bouche est cossue
Mais sans excès de générosité. La trame possède une belle mâche avec des tanins plus en relief mais sans aucune dureté de style.

Température de service : 15°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

93/100

James Suckling : « Un Brouilly très séduisant, offrant de généreux arômes de fraise et quelques nuances florales sur une bouche juteuse, soyeuse et de corps moyen. La finale, longue et souple, révèle davantage de profondeur qu'il n'y paraît au premier abord. Équilibre impeccable. »