1676
Château de
La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "COMBILIATY"

2024



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 : 23 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, Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 73 Kcal/100mL
Calories : 85 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,50%
Acidité totale : 4,03 g/L
SO2 total : 60 mg/L
Sucre résiduel : 0,4 g/L

DÉGUSTATION

Robe : Une belle robe rubis

Nez : La palette aromatique s'articule autour des baies rouges et de la cerise Burlat. L'ensemble est souligné par une dimension graphite apportée par le terroir granitique, dont les marqueurs s'expriment avec netteté. Le jus se montre étoffé et charnu.

Bouche : La bouche présente une matière dense au cœur de bouche, portée par une trame serrée, mais dépourvue de toute dureté. Le fruit accompagne cette texture avec gourmandise. C'est un beau 2024 en termes de volume et de maturité. Il pourra être conservé encore quelques années sans difficulté.

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

94/100

Stuart Pigott : « Très floral et élégant pour le millésime, avec une bouche élancée et précise. La finale, légèrement austère, est très pierreuse et d'un grain fin. Excellente concentration pour le millésime, mais une puissance contenue. À laisser vieillir patiemment ! »