



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole 2020



TERROIR

Magnifique coteau escarpé derrière le Château.
Le sol est constitué de granite porphyroïde qui confère
élégance et longueur aux vins produits sur ce terroir.



VINIFICATION

Vinification parcelaire (100% Gamay Noir)
Egrappage : 100% égrappé
Type de levures : indigènes
Macération : Macération pré-fermentaire à froid de 2 jours.
20 jours de macération en cuve inox. Remontages et
délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML & à la mise
Elevage : 18 mois en foudre



ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 100 kcal/12cl
Taux d'alcool : 14,82%
Acidité totale : 3,68 g/L
SO2 total : 64 mg/L
Sucre résiduel : 1,7 g/L



DÉGUSTATION

Robe : Rubis profond aux reflets violines
Nez : Parfums chatoyants de lys et de violette, notes de cerise
noire, épices
Bouche : Le jus est fruité avec une finale délicate. Le granite
dégage un parfum de pierres chauffées au soleil. Belle mâche.
Un vin de garde
Température de service : 15°C



RÉCOMPENSES

95/100
James Suckling

