1676
Château de
La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole
2020



TERROIR

Magnifique coteau escarpé derrière le Château, planté de Gamay.
Le sol est constitué de granite porphyroïde qui confère élégance et longueur aux vins produits sur ce terroir, au coeur de l'appellation Brouilly.

VINIFICATION

Vinification parcellaire (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

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

95/100

James Suckling : « Une magnifique complexité épicée et balsamique vient sublimer les arômes de mûre (mais jamais sur mûrie) de ce Brouilly concentré et imposant. La texture est d'une telle soie qu'il est difficile de s'en détacher ! La finale, très longue et intense, continue de libérer ses notes fruitées avec puissance. Un vin promis à un excellent potentiel de garde. »