1676

Château de
La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole
2022

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 parcellaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappé / Type de levures : levurage / Macération : 11 jours de macération en cuve inox / Elevage : 13 mois en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Taux d'alcool : 13,71%
Acidité totale : 0,70 g/L
SO2 total : 68 mg/L
Sucre résiduel : 1,5 g/L

DÉGUSTATION

Robe : Une belle robe rubis profond avec des reflets grenats

Nez : Parfums de pétales de rose, notes de griottes et fraises des bois, poivre blanc

Bouche : Une attaque énergique qui laisse apparaître un cœur de bouche puissant et soutenu par une belle trame tannique. La finale est longue et suave, accompagnée d'une note épicée.

Température de service : 15°C

RÉCOMPENSES

96/100

James Suckling : « Très minéral et fumé avec beaucoup de caractère de sous-bois. Une concentration étonnante et une grande élégance jusqu'à la finale extrêmement longue et finement gravée. Difficile de se détacher de ce Brouilly remarquable. Le fait qu'il ne soit que moyennement corsé augmente en fait son attrait. Une simple pointe d'orange sanguine en finale magnifie sa fraîcheur. »

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