



Château de La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole
2023



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 cœur de l'appellation Brouilly.



VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappé / Macération : 15 jours de macération en cuve inox.
Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 16 mois en foudre / Certifié Agriculture Biologique



ANALYSE DU VIN

Ingrediénts : Raisins, Sulfites, Régulateurs d'acidité (acide tartrique et bicarbonate de potassium), Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 80 Kcal/100mL
Calories : 92 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,5%
Acidité totale : 4,52 g/L
SO2 total : 65 mg/L
Sucré résiduel : 0,9 g/L



DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier au Printemps 2025 :
Robe : Un rubis foncé aux reflets plus clairs.
Nez : Le nez est ouvert sur un registre associant des fruits noirs et les cerises burlat. Le niveau de maturité est plus prononcé dans les arômes tout en restant bien contenu par la dimension graphite du granit.
Bouche : La bouche est élancée avec un cœur de bouche ample et rond, le vin possède une bonne puissance sans déséquilibre. L'ensemble de bouche reste fédérateur avec une capacité de garde de 5 à 6 ans.
Température de service : 15°C





Château de La Chaize



• RÉCOMPENSES

96/100

James Suckling : « Un très grand Brouilly qui met en avant le caractère minéral et sous-bois typique de l'appellation. Excellente concentration, tout en conservant une grande élégance grâce à des tanins raffinés qui portent une finale très longue, intense, mais délicate, appelant à y revenir. »