



1 6 7 6

Château de La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "LA CHAIZE" Monopole 2024



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) / 100% égrappé

/ Macération : 19 jours de macération en cuve béton.

Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML

et à la mise / Elevage : 12 mois en foudre puis 4 mois en

cuve béton / Certifié Agriculture Biologique



ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Levures, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 70 Kcal/100mL

Calories : 82 kcal/12cl

Taux d'alcool : 12%

Acidité totale : 4,25 g/L

SO2 total : 56 mg/L

Sucre résiduel : 0,4 g/L



DÉGUSTATION

Robe : Une belle robe rubis lumineuse

Nez : Le nez est avenant, sur un registre de baies rouges et de griottes. L'ensemble offre une belle intensité fruitée, relevée par quelques notes poivrées.

Bouche : La bouche se définit par une texture charnue et un cœur de bouche pulpeux. L'ensemble est homogène, porté par une acidité qui soutient la fraîcheur de ce vin doté d'une belle matière.

Température de service : 15°C





1 6 7 6

Château de La Chaize



RÉCOMPENSES

95/100

Stuart Pigott : « Un vin très sérieux, avec une excellente structure et une fraîcheur vivifiante. Encore très jeune, mais la profondeur des fruits rouges au cœur est particulièrement impressionnante. Très longue finale minérale, d'une grande précision et d'une grande fraîcheur. »

