1676
Château de
La Chaize

# BROUILLY

## Lieu-dit "VERS LES PINS" Monopole
## 2023




### TERROIR

Terroir emblématique de Brouilly, ce lieu-dit cadastral est situé dans le prolongement nord du lieu-dit La Chaize. Exposé Sud-Est avec de fortes pentes, il présente un sol granitique typique de la région et offre des conditions idéales de maturation pour le Gamay Noir.

### VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappé / Macération : 16 jours de macération en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 18 mois en foudre / Certifié Agriculture Biologique

### ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Régulateurs d'acidité (acide tartrique et bicarbonate de potassium), Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 75 Kcal/100mL
Calories : 86 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,5%
Acidité totale : 4,1 g/L
SO2 total : 52 mg/L
Sucre résiduel : 0,7 g/L

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

1676
Château de
La Chaize

# DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier au Printemps 2025

Robe : Un rubis clair limpide

Nez : Le nez se montre ouvert sur des baies rouges, cerise, et quelques notes florales, pétale de fleurs séchées amené par la vendange entière. L'ensemble aromatique est friand.

Bouche : La bouche est équilibrée avec une trame de demi puissance, le degré est bien intégré, le vin est tactilement fin, les tanins soyeux et une belle acidité en finale de bouche en fait un vin digeste. Je le recommande sur des poissons de roche ou viande en matelote ou des blanches rôties à une température de 15° degrés dans un verre large de type bourguignon.

Température de service : 15°C

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