1676
Château de
La Chaize

BROUILLY

Lieu-dit "VERS LES PINS" Monopole
2024



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 : 15 jours de macération en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 14 mois en cuve béton / Certifié Agriculture Biologique

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 73 Kcal/100mL
Calories : 86 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,5%
Acidité totale : 4,02 g/L
SO2 total : 55 mg/L
Sucre résiduel : 0,3 g/L

DÉGUSTATION

Robe : Une robe rubis clair

Nez : Au nez, une touche de végétal noble se distingue amenant complexité et fraicheur aromatique, marqueur d'une vinification avec une part de vendange entière.

Bouche : Une belle trame tannique vient souligner la finale, amenant de la profondeur à ce vin.

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

93/100

Stuart Pigott : « Ce très beau Brouilly présente une profondeur impressionnante de cerise rouge et noire, des zestes d'agrumes confits et de délicates notes épicées. Si le fruit s'exprime avec franchise, les tannins fins et la complexité racinaire se construisent dans une longue finale, très bien dessinée. »