



1 6 7 6

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 fraîcheur 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





1 6 7 6

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. »

