1676

Château de
La Chaize

CÔTE DE BROUILLY

Les Amants Magnifiques
2021

TERROIR

"Les Amants Magnifiques" est une cuvée d'assemblage issue d'une sélection de nos lieux-dits cadastraux situés en appellation Côte de Brouilly, sur des vignes adossées au Mont Brouilly.

VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir)
Egrappage : 10% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 12 jours en cuve inox. Remontages, délestage & pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 100% en foudres pendant 12 mois

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 82 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,22%
Acidité totale : 3,53 g/L
SO2 total : 75 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L

DÉGUSTATION

Robe : Rubis brillant aux reflets violines

Nez : Arômes intenses et gourmands de fruits rouges, avec des notes de fraises et de framboises, suivis d'une fraîcheur apportée par de subtiles touches d'eucalyptus.

Bouche : La bouche est salivante et équilibrée, on retrouve des notes de fruits rouges frais suivies d'épices qui apportent une belle dimension aromatique.

Température de service : 14°C

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