1676
Château de
La Chaize

CÔTE DE BROUILLY

Les Amants Magnifiques
2022



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)
30% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 13 jours de macération en cuve inox.
Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 8 mois en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 91 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,49%
Acidité totale : 4,25 g/L
SO2 total : 72 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 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

Symbole d'une époque où les arts du royaume de France étaient à leur apogée, ce vin "Les Amants Magnifiques" est un clin d'œil à la comédie de Molière, contemporain du fondateur du Château : Jean François de La Chaize d'Aix.

Commentée par Olivier Poussier :

Robe : Un rubis foncé aux reflets violines

Nez : Le nez se montre ouvert sur des fruits noirs et rouges. Le niveau est bon mais subit un peu plus le coté solaire. Une tonalité plus sucrée et compotée définit le fruit qui se livre comme un coulis.
La présence graphite est plus légère, le vin est plus assis sur la générosité des fruits.

Bouche : La bouche est étoffée, cossue, avec un cœur plein et pulpeux. L'ensemble est fédérateur avec des tanins bien enrobés.

Température de service : 14°C

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