



1 6 7 6

Château de La Chaize

CÔTE DE BROUILLY

Les Amants Magnifiques 2023



• 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 parcelaire (100% Gamay Noir) / 100 % égrappé / Macération : 20 jours de macération en cuve inox (70%) et cuve béton (30%). Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 14 mois en foudre



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Agent stabilisateur (gomme arabique), Régulateurs d'acidité (acide tartrique et bicarbonate de potassium), Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 82 Kcal/100mL

Calories : 94 kcal/12cl

Taux d'alcool : 13,50%

Acidité totale : 4,1 g/L

SO2 total : 56 mg/L

Sucre résiduel : 1,7 g/L



• DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier en Janvier 2025

Robe : Une belle robe rubis intense

Nez : Le nez est ouvert, et le fruit est expressif. Le fruit sans être compoté, exprime une certaine douceur. Cerise burlat, épice, violette et poivre symbolise l'ensemble aromatique de cette cuvée.

Bouche : La bouche se montre ample et ronde, les tanins sont bien enrobés. Ce vin est fédérateur.

Température de service : 14°C

