1676
Château de
La Chaize

CÔTE DE BROUILLY

Les Amants Magnifiques
2024



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) / 100 % égrappé / Macération : 20 jours de macération en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 14 mois en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Gomme arabique, Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 71 Kcal/100mL
Calories : 83 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,50%
Acidité totale : 4,04 g/L
SO2 total : 75 mg/L
Sucre résiduel : 0,3 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.

Robe : Une belle robe rubis clair

Nez : La palette aromatique s'articule autour des baies rouges et de la cerise. L'ensemble est souligné par une empreinte minérale qui accompagne une expression sincère et dotée d'une belle fraîcheur.

Bouche : La bouche, dans la continuité du nez, se montre franche, portée par une trame verticale. L'emprise des notes graphites resserre davantage les tanins, sans jamais les rendre disgracieux. Le vin demeure d'une demi-puissance, soutenu par une acidité qui lui confère fraîcheur, fringance et caractère désaltérant. Il pourra être apprécié dès aujourd'hui.

Température de service : 14°C

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