



1 6 7 6

# 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 parcelaire (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





1 6 7 6

# 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

