1676

Château de
La Chaize

CÔTE DE BROUILLY

Lieu-dit "BRULHIÉ"

2019

TERROIR

Cette cuvée est issue de 2 ha de vignes d'une petite parcelle escarpée, adossée sur le flanc sud du Mont Brouilly. Ces vignes, âgées en moyenne de 70 ans, se trouvent à une altitude comprise entre 400 et 425 mètres d'altitude, orientées plein sud avec une pente moyenne de 28%. Le sol est constitué de Diorite de Brouilly (andésite) appelée aussi «pierre bleue».

VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir)
Egrappage : 10% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 14 jours en cuve béton. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 100% en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 96 kcal/12cl
Taux d'alcool : 14,30%
Acidité totale : 3,72 g/L
SO2 total : 57 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L

DÉGUSTATION

Robe : Laque de garance

Nez : Fruits noirs, griottes, épices. Intensité minérale, graphite

Bouche : Gourmandise des fruits rouges et noirs, épices douces, minéralité et grand équilibre.
Amplitude aromatique et longueur

Température de service : 15°C

RÉCOMPENSES

92/100
Wine Advocate

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