



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## CÔTE DE BROUILLY Lieu-dit "BRULHIÉ" 2020



### 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 parcelle (100% Gamay Noir)  
Egrappage : 20% Vendange entière  
Type de levures : indigènes  
Macération : 17 jours en cuve béton. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise  
Elevage : 18 mois en foudre



### ANALYSE DU VIN

**Ingrédients** : Raisins et sulfites  
**Calories** : 102 kcal/12cl  
**Taux d'alcool** : 15,25%  
**Acidité totale** : 4,49 g/L  
**SO2 total** : 68 mg/L  
**Sucre résiduel** : 1,6 g/L



### DÉGUSTATION

**Robe** : Rubis profond et sombre  
**Nez** : Fruits noirs, épices douces, notes fumés, graphite  
**Bouche** : Grande ampleur, tanins souples et minéralité. Fruits noirs et épices  
**Température de service** : 15°C





1 6 7 6

# Château de La Chaize



## RÉCOMPENSES

92/100

James Suckling

93/100

Revue du Vin de France

93/100

Wine Advocate

### **\*\* Vin remarquable**

Guide Hachette des vins 2025 : "Boris Gruy en a tiré un vin qui mêle les notes florales et de fruits noir, superbement équilibré en bouche, rond, gourmand, bâti sur des tanins fins discrètement enveloppés par un boisé aux nuances vanillés, résultat d'un élevage en foudre de 18 mois parfaitement mené."

