1676
Château de
La Chaize

CÔTE DE BROUILLY

Lieu-dit "BRULHIÉ"

2024

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) / 100% égrappés / Macération : 19 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, Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 71 Kcal/100mL
Calories : 83kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,5 %
Acidité totale : 3,62 g/L
SO2 total : 59 mg/L
Sucre résiduel : 0,2 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

Robe : Un rouge rubis profond

Nez : La palette aromatique s'ouvre sur un fruit juteux, mêlant baies noires, épices et réglisse. La dimension minérale est soulignée par des nuances de fusain et de mine de crayon. Une palette sérieuse, qui traduit avec justesse le caractère du millésime.

Bouche : La bouche est charnue, portée par une matière étoffée et ample. Le Gamay s'exprime avec un fruit juteux, relevé de nuances poivrées. La trame tannique tapisse le palais avec une certaine noblesse. Long et persistant, le vin conserve une belle digestibilité. Il pourra être conservé cinq années supplémentaires sans difficulté.

Température de service : 15°C

RÉCOMPENSES

95/100

Stuart Pigott : « Une très belle maturité et une grande concentration pour ce millésime, accompagnées d'une structure tannique dense et précisément dessinée. La minéralité fumée se déploie et gagne en ampleur à chaque instant. Situé du milieu jusqu'au sommet du versant sud de la montagne, ce vin bénéficie d'une acidité parfaitement intégrée. Il demande lui aussi encore un peu de temps pour donner le meilleur de lui-même. »

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