1676
Château de
La Chaize

CÔTE DE BROUILLY

Lieu-dit "CHAVANNES"

2024



TERROIR

Cette cuvée parcellaire est issue de vignes adossées sur le flanc ouest du Mont Brouilly.
Ce cru Côte-de-Brouilly se distingue par la singularité de son sol : la parcelle en pente modérée voire importante, est constituée d'un sol de surface très poreux, à forte teneur en sable, favorisant l'exploration racinaire en profondeur. Il s'agit d'un terroir très qualitatif, dominé par les sables roses issus des granites. En sous-sol, on observe l'apparition d'altérite de granite autour de 60 - 80 cm de profondeur, dont la nature friable permet aux racines de poursuivre leur exploration.

VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappés / 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 et en cuve inox

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Agent stabiliseur (gomme arabique), Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 74 Kcal/100mL
Calories : 86 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,5%
Acidité totale : 4,17 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

Robe : Une robe rubis d'intensité moyenne

Nez : La palette aromatique se montre expressive, sur des notes de baies rouges, relevées par des nuances poivrées et épicées. L'ensemble séduit par son fruit gourmand. L'empreinte du terroir est marquée par ces notes de fusain et fumé minérale.

Bouche : La bouche est étoffée, portée par une matière de belle qualité pour le millésime. Belle réussite, cette cuvée affiche un beau volume ainsi qu'une trame tannique de qualité.

Température de service : 15°C

RÉCOMPENSES

95/100

Stuart Pigott : « Une expression très pierreuse de l'appellation Côte de Brouilly, dotée d'une excellente concentration et d'une structure tannique linéaire qui porte le vin avec une énergie remarquable tout au long de la dégustation. Il lui faudra encore un peu de temps en bouteille pour révéler tout son potentiel. Ses arômes de griotte mûre et d'épices sont fascinants, et la finale dévoile une grande puissance contenue. Issu d'un secteur de l'appellation aux sols granitiques et exposé à l'ouest. »

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