



1 6 7 6

Château de La Chaize

CÔTE DE BROUILLY Lieu-dit "CHAVANNES" 2024



• TERROIR

Cette cuvée parcelaire 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 parcelaire (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 stabilisateur (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





1 6 7 6

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. »