



1 6 7 6

Château de La Chaize

FLEURIE

Les Fées
2022



TERROIR

"Les Fées" est une cuvée d'assemblage, issue d'une sélection de nos lieux-dits cadastraux situés en appellation Fleurie.



VINIFICATION

Vinification parcelaire (100% Gamay Noir) / 10% Vendange entière / Type de levures : indigènes / Macération : 10 jours de macération en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 8 mois en foudre



ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites

Calories : 87 kcal/12cl

Taux d'alcool : 13,01%

Acidité totale : 3,70 g/L

SO2 total : 55 mg/L

Sucre résiduel : <1,3 g/L



DÉGUSTATION

Symbole d'une époque où les arts du royaume de France étaient à leur apogée, ce vin "Les Fées" est un clin d'œil au conte de Charles Perrault, contemporain du fondateur du Château : Jean François de La Chaize d'Aix.

Commentée par Olivier Poussier :

Robe : Belle robe rubis clair

Nez : Le nez se dévoile avec gourmandise, les fruits rouges sont scintillants, framboise et griotte. L'ensemble est frais et souligné par des notes poivrées.

Bouche : Un vin de bonne facture avec un cœur pulpeux et velouté. C'est un Fleurie classique, plus sur le fruit et la finesse que sur la maturité et la densité. C'est un vin d'éducation et de plaisir alliant le fruit et la souplesse de texture. Le vin possède une trame de tanin délicate qui apporte le juste relief nécessaire.

Température de service : 14°C





1 6 7 6

Château de La Chaize



● RÉCOMPENSES

93/100

James Suckling : « Un Fleurie élégant et parfumé qui possède le caractère léger et la délicatesse florale que l'on associe à cette appellation. La structure du vin est discrète, puis se dessine lentement dans une finale longue et précise. »

91/100

Wine Enthusiast : « Le vin s'ouvre sur un nez floral de pétales de violette, cerise rouge, groseille rouge et églantier. En bouche, il débute avec des fruits rouges, suivis de notes acidulées qui évoluent vers une canneberge saupoudrée de craie en finale florale. À déguster avec des burgers de dinde, du saumon poêlé ou des chips accompagnées de guacamole. — Reggie Solomon »

