



Château de
La Chaize

FLEURIE

Les Fées
2023



• TERROIR

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



• VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir) / Vendange égrappée / Macération : 15 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, Sulfites, Régulateurs d'acidité (acide tartrique), Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 69 Kcal/100mL

Calories : 83 kcal/12cl

Taux d'alcool : 12,42%

Acidité totale : 3,72 g/L

SO2 total : 42 mg/L

Sucre résiduel : <1,3 g/L



• DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier à l'automne 2024

Robe : Une robe rubis clair aux reflets violette

Nez : Le nez se montre ouvert sur des fruits rouge juteux, cerise, framboise et une pointe de Pivoine. L'élevage souligne l'ensemble avec grâce.

Bouche : La bouche se livre sur une matière équilibrée de demi puissance. Le cœur de bouche est rond et souple, les tanins sont bien gérés, et la trame se finalise ce croquant avec quelques notes d'épices. C'est un fleurie à boire jeune, doté de cette belle harmonie, il reste friand et savoureux dès sa prime jeunesse.

Température de service : 14°C





Château de La Chaize



● RÉCOMPENSES

93/100

James Suckling : « Un Fleurie typique, riche en arômes de fleurs d'été, enveloppant un cœur de tanins soyeux et de fraîcheur minérale sur une bouche élégante et de corps moyen. Finale longue, structurée et ciselée. »

