



1 6 7 6

Château de La Chaize

FLEURIE

Les Fées
2024



• 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) / 100%
Vendange égrappée / Macération : 11 jours en cuve inox /
Elevage : 8 mois en foudre



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 73 Kcal/100mL

Calories : 85 kcal/12cl

Taux d'alcool : 12,59%

Acidité totale : 3,41 g/L

SO2 total : 36 mg/L

Sucre résiduel : 0,35 g/L



• DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier à l'automne 2025

Robe : Une robe rubis foncé de moyenne intensité.

Nez : Le nez se montre frais avec une sensation graphite immédiate. Le niveau de maturité est correct, entre les baies rouges et le végétale de la vendange entière. L'ensemble est très typé.

Bouche : La bouche est équilibrée assise sur une texture de demi puissance. L'ensemble de bouche est peu puissant mais reste sapide et agréable. Les tanins sont légèrement en relief mais sans dureté.

À déguster de préférence avant 2030 pour que cette cuvée révèle tout son potentiel.

Température de service : 14°C





1 6 7 6

Château de La Chaize



● RÉCOMPENSES

93/100

Stuart Pigott : « Un Fleurie très séduisant, avec la profondeur et l'élégance que j'attends de vins issus d'une seule parcelle. De magnifiques arômes de violette et de fleurs d'été. Une belle harmonie entre le fruit, une acidité élégante et une minéralité délicate. »

