



1 6 7 6

Château de
La Chaize

FLEURIE

Les Fées
2025



• 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 : 15 jours en cuve /
Elevage : 10 mois en foudre



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Levures, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 68 Kcal/100mL

Calories : 82 kcal/12cl

Taux d'alcool : 12,5%

Acidité totale : 3,31 g/L

SO2 total : 62 mg/L

Sucre résiduel : 0,3 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.

Robe : Une robe rouge rubis aux reflets pourpres

Nez : La palette aromatique est assez riche : dans un premier temps on retrouve une explosion de fruits rouges avec des arômes de fraises des bois, framboises et groseilles, puis apparaît une dimension graphite qui amène beaucoup de profondeur au nez.

Bouche : L'attaque est franche et dynamique, avec une trame tannique très délicate qui se prolonge bien en bouche. L'ensemble est équilibré et élégant, une belle acidité en finale pour un vin tout en finesse.

Température de service : 14°C

