



1 6 7 6

Château de La Chaize

FLEURIE

Lieu-dit "LA CHAPELLE DES BOIS"
2022



TERROIR

Cuvée parcelaire dont une partie est nichée dans un clos et issue de l'un de nos 7 lieux-dits cadastraux situés en appellation Fleurie. Le sol est constitué de sables grossiers avec quelques cailloux de granite.



VINIFICATION

Vinification parcelaire (100% Gamay Noir)
75% Vendange Entière
Type de levures : Indigènes
Macération : 11 jours de macération en cuve inox
Elevage : 12 mois en foudre



ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, acide tartrique et sulfites
Taux d'alcool : 13,97%
Acidité totale : 3,724 g/L
SO2 total : 73 mg/L



DÉGUSTATION

Robe : Rouge grenat avec des reflets violines
Nez : Notes florales (rose et violettes) et arômes de framboises et groseilles
Bouche : Attaque souple et acidulée, le vin prend ensuite toute sa dimension en révélant des notes de fleurs et de fruits rouges très délicates. En fin de bouche, les tannins d'une grande finesse amènent une persistance et une élégance soulignant la typicité de ce terroir renommé.
Température de service : 15°C



RÉCOMPENSES

95/100
James Suckling : « Ce beau Fleurie aux notes de framboises noires, se glisse gracieusement sur le palais. Moyennement corsé, d'une si belle élégance jusqu'à une finale très longue et filigranée. »

