1676

Château de
La Chaize

FLEURIE

Lieu-dit "LA CHAPELLE DES BOIS"
2023

TERROIR

Cette cuvée parcellaire est issue d'un hectare de vignes, âgées en moyenne de 40 ans et situées sur le village de Fleurie, sur le lieu-dit cadastral "La Chapelle des Bois", exposées sud-ouest. Le sol est constitué de sables grossiers avec quelques cailloux de granite.

VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappés / Macération : 17 jours de macération en cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 7 mois en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 72 Kcal/100mL
Calories : 87 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13%
Acidité totale : 3,81 g/L
SO2 total : 53 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L

DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier à l'été 2024

Robe : Une belle robe rubis aux reflets violine

Nez : Le nez se montre ouvert sur des nuances de cassis et de baies rouges. L'ensemble aromatique est souligné par la note poivrée que le gamay révèle, ainsi que par la dimension graphite du terroir.

Bouche : La bouche est franche, assise sur une texture de demi-puissance. Le millésime 2023 est sapide, défini par ce juste équilibre entre puissance et acidité. C'est un millésime classique où le terroir de La Chapelle des Bois est reconnaissable par sa tendresse et sa rondeur habituelles.

Température de service : 15°C

Château de La Chaize, 500 route de La Chaize - 69460 Odenas - France - Tel : +33 4 74 03 41 05

1676
Château de
La Chaize

RÉCOMPENSES

94/100

James Suckling : « Rempli de petits fruits rouges et noirs relevés d'une délicate touche florale, ce magnifique Fleurie séduit par son élégance et sa finesse sur une bouche vive et d'intensité moyenne. Il gagne en amplitude avec grâce jusqu'à une longue finale ciselée, d'une belle minéralité. Excellente longueur. »