1676
Château de
La Chaize

FLEURIE

Lieu-dit "LA CHAPELLE DES BOIS"

2024



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 : 14 jours de macération en cuve béton. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 9 mois en foudre et cuve inox

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 72 Kcal/100mL
Calories : 84 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12,5%
Acidité totale : 3,37 g/L
SO2 total : 42 mg/L
Sucre résiduel : 0.38 g/L

DÉGUSTATION

Robe : Un beau rubis profond

Nez : Le nez se montre bien mûr, défini par un style de fruit plus compoté. Le vin reste frais, le cassis et les fruits noirs dominent.

Bouche : La bouche solaire propose une mâche et une amplitude de qualité. L'ensemble est sphérique et charnu. Les tanins sont fondus et le jus est fédérateur. Le vin se dévoile avec cette largeur dès sa prime jeunesse.

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

95/100

Stuart Pigott : « Ce vin a véritablement l'allure d'un futur Premier Cru ! Un vin riche et profond pour l'appellation, tout en conservant la texture soyeuse et les arômes de violette que l'on attend ici. On a littéralement l'impression d'être enveloppé de violettes et de framboises noires ! Une finale d'une longueur exceptionnelle, soyeuse, qui rappelle combien le vin peut être source d'émotion et de plaisir. »