



1 6 7 6

# 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 dominant.  
**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





1 6 7 6

# 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. »

