



1 6 7 6

Château de La Chaize

FLEURIE

Lieu-dit " LA MADONE"
2020



TERROIR

Cuvée parcelle issue de l'un de nos 7 lieux-dits cadastraux situés en appellation Fleurie, dans le secteur emblématique à proximité immédiate de la Chapelle de la Madone, sur un sol à dominante sableuse et cailloux de granite et lamprophyre.



VINIFICATION

Vinification parcelle (100% Gamay Noir)
Egrappage : 10% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 14 jours de macération en cuve béton et cuve inox. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 15 mois en foudre



ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 94 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,96%
Acidité totale : 4,08 g/L
SO2 total : 56 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L



DÉGUSTATION

Robe : Rouge passion, reflets grenat
Nez : Infusion de fruits frais, pêche de vigne, notes florales, rose séchée
Bouche : Equilibre entre structure tannique, acidité et maturité. Belle longueur.
Elégance des fruits rouges.
Vin de grande garde
Température de service : 15°C



RÉCOMPENSES

92/100
Revue du Vin de France

