1676

Château de
La Chaize

FLEURIE

Lieu-dit " LA MADONE"
2023

TERROIR

Cette cuvée parcellaire est issue de vignes exposées Est, âgées en moyenne de 70 ans et situées sur les hauteurs de la commune de Fleurie, dans le secteur emblématique à proximité immédiate de la Chapelle de la Madone, sur un sol à dominante sableuse et caillouteuse de granite et lamprophyre.

VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappés / Macération : 21 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 : 79 Kcal/100mL
Calories : 96 kcal/12cl
Taux d'alcool : 14%
Acidité totale : 4,29 g/L
SO2 total : 49 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L

DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier, à l'été 2024 :

Robe : Une belle robe violine

Nez : Le nez dévoile un gamay juteux sur des notes de cerise noire et de prune. La palette est soulignée par les épices poivrées. Le nez possède cette fraîcheur et ce côté fusain et minéral que le terroir de granite amène. L'élevage est nuancé et l'ensemble est gourmand.

Bouche : La bouche se dévoile sur une attaque franche, le cœur de bouche impose une puissance alcoolique et une certaine générosité. Cependant, elle est bien contrôlée par une trame de tanins qui tend et apporte un relief nécessaire pour garder une belle harmonie.

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

James Suckling : « Un excellent exemple du vignoble le plus réputé de Fleurie. Très élégant et débordant d'arômes de violette, ce vin révèle également une structure affirmée sur une bouche concentrée, précise et de belle intensité. Difficile à croire qu'il titre 14 % d'alcool : les arômes de groseille et de framboise, associés à une acidité vive, le dissimulent parfaitement. Il évolue magnifiquement avec un peu d'aération dans le verre. »