1676
Château de
La Chaize

FLEURIE

Lieu-dit " LA MADONE"
2024



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

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 68 Kcal/100mL
Calories : 79 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12%
Acidité totale : 3,26 g/L
SO2 total : 35 mg/L
Sucre résiduel : 0.28 g/L

DÉGUSTATION

Robe : Une belle robe rubis clair

Nez : Le nez est épanoui, il possède ce fruit avenant du Gamay avec ses notes de baies rouges et une empreinte minérale due aux granits. Le fruit reste précis et juteux, le boisé est fondu. Le millésime nous révèle un vin assez gourmand dans ses arômes.

Bouche : En bouche, le marqueur terroir est affirmé. Le jus est velouté et subtil. Les tanins fins conjugués aux beaux amers lui apportent une noble fermeté.

Température de service : 15°C

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