1676
Château de
La Chaize

MORGON
Ballet des Plaisirs
2022



TERROIR

"Ballet des Plaisirs" est une cuvée d'assemblage, issue d'une sélection de nos lieux-dits cadastraux situés en appellation Morgon.

VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir)
50% Vendange entière
Type de levures : indigènes
Macération : 13 jours en cuve inox. Remontages et délestage.
Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise
Elevage : 4 mois en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 91 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,51%
Acidité totale : 3,69 g/L
SO2 total : 101 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L

DÉGUSTATION

Symbole d'une époque où les arts du royaume de France étaient à leur apogée, ce vin "Ballet des Plaisirs" est un clin d'œil au ballet de Jean Baptiste Lully, contemporain du fondateur du Château : Jean François de La Chaize d'Aix.

Commentée par Olivier Poussier :

Robe : Une belle robe rubis foncé aux reflets violines

Nez : Le nez se montre primaire mais défini par une belle maturité de raisin et une empreinte fraîcheur apportée par la résonnance des sols. C'est un nez délicat.

Bouche : La bouche se montre de bonne envergure tout en étant bien maintenue par une trame graphite qui serre et donne de l'allonge. Le fruit reste juteux.
La matière est équilibrée, homogène sans excès de richesse.
Il séduit par son amabilité et sa texture digeste.

Température de service : 14°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

94/100

James Suckling : « Nez superbe de griottes et de mûres avec des touches de sous-bois et de grenade. Un Morgon très impressionnant où puissance, fraîcheur et élégance s'unissent avec aisance. Texture merveilleuse sur un palais concentré et raffiné. Finale très longue et soignée. »