1676
Château de
La Chaize

MORGON

Ballet des Plaisirs
2023

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) / 100% égrappé / Macération : 16 jours en cuve béton. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 7 mois en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Régulateurs d'acidité (acide tartrique), Agent stabilisateur (tanins), Embouteillé sous atmosphère protectrice
Valeurs nutritionnelles : 74 Kcal/100mL
Calories : 90 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,40%
Acidité totale : 3,88 g/L
SO2 total : 79 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L

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

1676
Château de
La Chaize

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 à l'automne 2024 :

Robe : Une robe rubis clair de moyenne intensité

Nez : Le nez est ouvert sur des baies rouges et fruit rouge à noyau, une empreinte florale ramène de la finesse, les notes poivrées et graphite apportent de la profondeur.

Bouche : La bouche est franche avec une matière élégante, peu extraite, le jus semble infusé sans aucune dureté tannique, c'est un vin plus longiligne qu'épais, il peut paraître fluide et évanescent, mais sa trame de bouche nous transporte sur un vin éclatant de fraîcheur. Il porte bien son nom. Il faut privilégier le fruit, je vous le recommande dès sa prime jeunesse. C'est un morgon facile à boire qui exprime une certaine légèreté de style.

Température de service : 14°C

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