1676
Château de
La Chaize

MORGON
Ballet des Plaisirs
2024



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) / égrappé partiellement / Macération : 26 jours en cuve béton / Elevage : 9 mois en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Gomme arabique, Tanins, Embouteillé sous atmosphère protectrice.
Valeurs nutritionnelles : 68 Kcal/100mL
Calories : 80 kcal/12cl
Taux d'alcool : 12 %
Acidité totale : 3,81 g/L
SO2 total : 46 mg/L
Sucre résiduel : 0,26 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.

Robe : Une robe rubis clair

Nez : Au nez, on retrouve des arômes de petits fruits rouges enveloppées de notes mentholées. Les épices viennent complexifier l'ensemble par des touches de tabac frais.

Bouche : La bouche est précise et aérienne, avec des tannins discrets bien enrobés, synonymes d'un millésime frais et humide. La matière s'allonge en bouche pour finir sur une sensation fluide et acidulée.
Une cuvée à boire dès à présent. Ne pas hésiter à opter pour un carafage afin de permettre au potentiel aromatique de s'exprimer pleinement.

Température de service : 14°C

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