

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. / Elevage : 9 mois en foudre



ANALYSE DUVIN

Ingrédients: Raisins, Sulfites, Gomme arabique, Tanins,

Embouteillé sous atmosphère protectrice. Valeurs nutritionnelles : 68 Kcal/100mL

Calories: 80 kcal/12cl Taux d'alcool: 11,88% Acidité totale: 3,81 g/L SO2 total: 46 mg/L Sucre résiduel: 0,26 g/L



• DÉGUSTATION

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

