



1676

Château de La Chaize

CHÂTEAU DE LA CHAIZE
BROUILLY A.O.C.



DESCRIZIONE GENERALE

Questo "Brouilly" dai vigneti di oltre 30 anni di età che si trovano intorno allo Château.

VITIGNO

100% Gamay Noir.

SUOLI

Graniti.

VENDEMMIA

Manuale in cassette da 13 kg. Resa di 31 ettolitri per ettaro.

VINIFICAZIONE

Su base parcellare. 50% a grappolo intero e 50% diraspato. Fermentazione con lieviti indigeni. 10 giorni di macerazione. Fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

50% in acciaio inox, 50% in grandi tini di rovere.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 13% vol.

VISTA

Rosso rubino brillante con riflessi violacei.

OLFATTO

Note intense di frutti rossi, avvolte da delicate note floreali e spezie fini.

GUSTO

Perfetto equilibrio tra frutti rossi maturi e brillante freschezza. Finale intenso con tannini vellutati.