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.