



1 6 7 6

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.