



1676

Château de La Chaize

CHÂTEAU DE LA CHAIZE
FLEURIE A.O.C.



DESCRIZIONE GENERALE

Questo "Fleurie" proviene da alcune parcelle con vigne di 40 anni site nella denominazione Fleurie.

VITIGNO

100% Gamay Noir.

SUOLI

Graniti.

VENDEMMIA

Manuale in cassette da 13 kg. Resa di 22 ettolitri per ettaro.

VINIFICAZIONE

Su base parcellare. 50% a grappolo intero e 50% diraspato. Fermentazione con lieviti indigeni. 8 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 granata brillante.

OLFATTO

Fine ed elegante con note di fiori essiccati e la ricchezza dei frutti rossi maturi.

GUSTO

Leggero ed avvolgente al palato, con fine equilibrio di frutti rossi maturi e vibrante freschezza. Parte leggero, per diventare accattivante, chiudendo con un lungo stimolo alla salivazione. Tannini delicati.