



1676

Château de La Chaize

CHÂTEAU DE LA CHAIZE
MORGON A.O.C.



DESCRIZIONE GENERALE

Vino gastronomico, pieno e persistente. Fine dettaglio di frutti neri e rossi e contorno di spezie. Tannini eleganti e sottili.

VITIGNO

100% Gamay Noir.

SUOLI

Graniti profondi metamorfizzati e antichi suoli alluvionali.

VENDEMMIA

Manuale in cassette da 13 kg. Resa di 29 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

100% in grandi tini di rovere.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 13,5% vol.

VISTA

Rosso granata brillante.

OLFATTO

Fine e delicato, spazia dai frutti rossi e la speziatura fine.

GUSTO

Attacco molto delicato, ben bilanciato tra frutti maturi e freschezza. Finale tipico della denominazione tra tannini vibranti ed acidità.