



1676

Château de La Chaize

CHÂTEAU DE LA CHAIZE

BROUILLY A.O.C. LA CHAIZE MONOPOLE



DESCRIZIONE GENERALE

Singola parcella “Monopole” situata sulla ripida collina alle spalle del Château. Vigne con età media oltre i 60 anni.

VITIGNO

100% Gamay Noir.

SUOLI

Graniti.

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

Su base parcellare. 10% a grappolo intero e 90% diraspato. Fermentazione con lieviti indigeni. 14 giorni di macerazione. Fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

100% in grandi tini di rovere.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 13% vol.

VISTA

Rosso rubino tenue.

OLFATTO

Spezie dolci, frutti rossi maturi e delicati fiori secchi, naso fine e complesso.

GUSTO

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