



Château de La Chaize

CHÂTEAU DE LA CHAIZE

CÔTES DE BROUILLY A.O.C. BRULHIÉ



DESCRIZIONE GENERALE

Singola parcella situata nel cuore del versante sud del Mont Brouilly tra i 400 ed i 425 metri di quota. Vigne con età media oltre i 60 anni.

VITIGNO

100% Gamay Noir.

SUOLI

Dioriti "pietre blu" graniti.

VENDEMMIA

Manuale in cassette da 13 kg. Resa di 34 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: 14% vol.

VISTA

Rosso rubino laccato.

OLFATTO

Frutti neri, ciliegia, spezie ed intense note minerali di grafite.

GUSTO

Frutti a bacca rossa e nera, spezie dolci. Allungo minerale a dare profondità ed equilibrio ad un vino dal corpo generoso e di lunga persistenza.