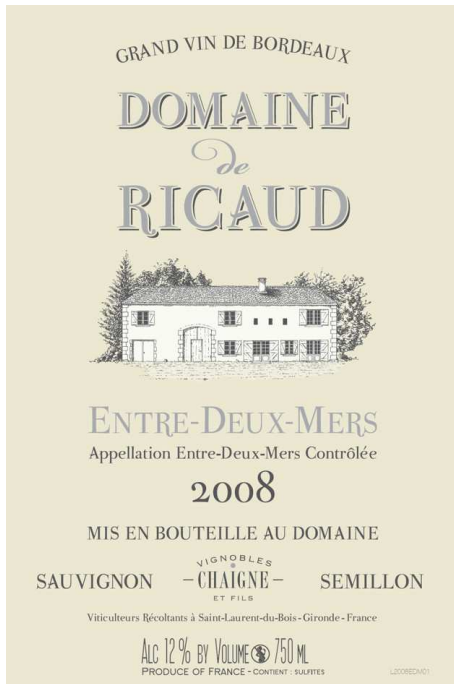


DOMAINE DE RICAUD



APPELLATION : ENTRE-DEUX-MERS

PROPRIETAIRES : Jean-Claude CHAIGNE - Régis CHAIGNE

EXPLOITANT : Vignobles CHAIGNE et Fils

VINIFICATION : Sylvain CHAUSSE

OENOLOGUE : M Jean-Louis VINOLO

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

Sur la commune de Cantois, dans l'Entre-Deux-Mers, à 30 km au sud de St Emilion, 20 km au nord de Sauternes, 40 km au sud-est de Bordeaux.

ORIGINES DU VIGNOBLE :

Famille depuis plusieurs générations. Exploité depuis 1963 par Jean-Claude CHAIGNE. Depuis 1992, il a progressivement transmis le vignoble à son fils Régis CHAIGNE qui est le gérant actuel.

SURFACE : 3 hectares

TYPE DE TERRAIN : Plateau argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT : Sauvignon 45 % Sémillon 45 %
Muscadelle 10 %

VINIFICATION :

En cuves béton revêtues époxy.

Macération pelliculaire préfermentaire.

Presurage doux (pneumatique).

Débourbage et **maîtrise des températures** par circulation d'eau glacée dans serpentins inox.

Elevage sur lies totales jusqu'à mise en bouteille fin février.

MISE EN BOUTEILLE :

En nos chais, avec filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

PRODUCTION :

Environ 10 000 bouteilles

ADRESSE :

Vignobles CHAIGNE et Fils

Château Ballan Larquette - 33540 ST LAURENT DU BOIS

Tel 33 5 56 76 46 02 - Télécopie 33 5 56 76 40 90

E-mail : regis@chaigne.fr - web : www.chaigne.fr

REFERENCES :

mil. 2007 : sélection « top 20 » du syndicat Entre-Deux-Mers
Médaille d'argent concours Bordeaux 2008

mil. 2006 : sélection « top 20 » du syndicat Entre-Deux-Mers
Sélection guide Hachette 2008

mil. 2005 : sélection « top 20 » du syndicat Entre-Deux-Mers

mil. 2004 : sélection « top 20 » du syndicat Entre-Deux-Mers

mil. 2003 : médaille de bronze vigneron indépendant 2004

mil. 2002 : sélection Guide Hachette 2004

DEGUSTATION :

Cet Entre-Deux-Mers, grâce à une vinification moderne, met en valeur son terroir. *Arômes floraux et minéraux. Attaque franche, légèrement perlante. Frais et délicat : un vin tout en finesse et harmonie.*

Service : apéritif, entrées (salade landaise, plat de charcuterie, ...), produits de la mer (crustacés, poissons grillés, ...).

Ce vin aromatique et frais est à boire jeune, sa structure lui permet également d'évoluer favorablement jusqu'à 2/3 ans.

Servir frais (8 à 10 °C).