



## TERROIR

SOL : Argilo-calcaires

CÉPAGE : Cabernet Sauvignon 100%

## VINIFICATION

En cuves béton revêtues époxy

Macération pelliculaire pré-fermentaire 3 à 4 jours

Débourbage statique à froid. Élevage sur lies totales.

PRODUCTION ANNUELLE : 6 000 bouteilles

Mill. 2022 : Certifié bio FR-BIO-16 – Hve3



Mill. 2020 : Conversion bio – Hve3

Sélectionné par [www.rosesdeterroirs.com](http://www.rosesdeterroirs.com)

## DÉGUSTATION

Ce clairet est un rosé opulent et généreux à la robe de rubis. Vous pouvez l'apprécier pour son fruité et son croquant dans sa jeunesse ou pour son élégance, sa texture soyeuse et veloutée après quelques années de garde

**C'est quoi le clairet ?** Le clairet c'est un rosé très spécial. On ne trouve ce type de vin qu'à Bordeaux. Son histoire remonte au Moyen-Âge : à cette époque, les vins de Bordeaux étaient élaborés pour être bus jeunes. Issus de macération courte, les Anglais les appelaient "Clarets". Le clairet est la version moderne du "Claret".

**Cuvée Diamant** : présence de petits cristaux dans le vin apparus sous l'action du froid. En agriculture biologique, les procédés utilisés pour prévenir l'apparition d'acide tartrique peuvent dégrader la qualité du vin. C'est pourquoi, nous avons choisi de laisser faire la nature. QR Code sur la contre-étiquette.

ROSÉS  
DE  
TERROIRS



## INSTANTS DE CONSOMMATION

Ce vin aromatique et frais est à boire jeune. A servir en apéritif ou pour accompagner grillades ou cuisine asiatique légèrement épicée. Sa structure lui permet également d'évoluer favorablement jusqu'à 5 ans voire plus.



VIGNOBLES CHAIGNE & FILS • CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE • 33540 SAINT-LAURENT-DU-BOIS

[www.chaigne.fr](http://www.chaigne.fr) • tél. +33 (0)5 56 76 46 02 • [regis@chaigne.fr](mailto:regis@chaigne.fr)

Facebook vignobles.chaigne • Wechat rchaigne • LinkedIn regischaigne

