VIGNOBLES CHAIGNE ET FILS

Château Ballan Larquette

AOC Bordeaux Clairet

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

Sélectionné par www.rosesdeterroirs.com

Mill. 2020 : Conversion bio

Sélectionné par 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 était 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.

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 *et* Fils • Vignerons - Récoltants
Château Ballan-Larquette • 33540 Saint-Laurent-*du*-Bois • France
tél. +33 (0) 5 56 76 46 02 • courriel : regis@chaigne.fr • www.chaigne.fr
SAS *au capital de* 1 000 000 € • Siret 385 147 830 00025
TVA FR66385147830 • NAF 0121Z