



TERROIR

SOLS : Argilo-calcaire et boulbènes

CÉPAGES : Merlot **75%** - Cabernet Sauvignon **25%**

VINIFICATION

Cuvaisons longues en cuves inox

Élevage pendant **18** mois. Vn délicatement boisé.

Mise en bouteille au château avec filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

PRODUCTION ANNUELLE : 10 000 bouteilles

Mill. **2019** : Or Lyon 2022

Argent Terre de Vins 2022

Mill. **2018** : Note dégustation Wine Suckling 2022 : 90/100

Or Lyon 2022 – Or Challenge des Terroirs 2022

Or Lyon **2021** – Or Bordeaux 2021 – Or Terre de Vins

DÉGUSTATION

Une robe pourpre soutenue et profonde aux légers liserés tuilés.

Un nez intense aux notes fraîches, mentholées, épicées qui s'ouvre sur des senteurs de fruits mûrs, de réglisse et de griotte.

Les tanins enrobés et soyeux emplissent votre bouche d'arômes fruités, épicés, au notes de moka.



INSTANTS DE CONSOMMATION

Vous partagez un moment de bonheur en servant ce vin de garde, ample et généreux, à vos amis à l'apéritif ou en accompagnement de viandes rôties ou gibiers en sauce. Carafer de préférence.

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