



TERROIR

SOLS : Argilo-calcaire et boulbènes

CÉPAGES : Sauvignon 50% - Sémillon 50%.

VINIFICATION

En cuves béton époxy - Macération pelliculaire à froid.

Filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

PRODUCTION ANNUELLE : 16 000 bouteilles

Mill. 2023 : certifié bio FR-BIO-16

Médaille Argent Expression bio 2024



Mill. 2022 : certifié bio FR-BIO-16

Médaille Or Expression bio 2024, Or Mâcon 2024



Mill. 2020 : Conversion bio

Note dégustation Yves Beck 12.02.2023 : 92/100

« Beaucoup de complexité dans ce vin dont les vignes se situent sur des sols argilo-calcaires et des boulbènes. Le vin a de la substance, du fond, et une superbe harmonie entre le côté tannique et la structure acide. Un vin qui a du pep, de la puissance et qui se veut défiant ! Belle persistance. Maintenant - 2030 »

Médaille Or Paris 2022

Note dégustation James Suckling 12.2022 : 90/100

« This has a floral character with citrus blossom, lemon pith, raw almond and fine herbs. Medium-bodied and round-textured with crunchy nectarine and bitter grapefruit peel undertones. Flavorful finish. Semillon and sauvignon blanc. Drink now. »

James Suckling - 90/100

DÉGUSTATION

Robe or clair brillante. Palette aromatique complexe de fruits blancs et pamplemousse avec une touche florale. Belle longueur en bouche, fraîche, équilibrée, sur des notes acidulées.



INSTANTS DE CONSOMMATION

Ce vin aromatique sera servi rafraîchi mais non glacé (11 à 12°), en apéritif ou pour mettre en valeur vos poissons, fruits de mer, volailles blanches en sauce. Il se marie également très bien avec certains fromages (Chèvre, Comté,...)

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

