



## TERROIR

SOL : Argilo-calcaire

CÉPAGES : Merlot 55 %, Cabernet Sauvignon 30%, Malbec 15 %

## VINIFICATION

Cuvaisons longues en cuves inox

Élevage pendant 12 à 18 mois avec soutirages périodiques

Mise en bouteille au château

Filtration sur plaques et tirage sous vide

PRODUCTION ANNUELLE : 110 000 bouteilles

Mill.2020 : Conversion bio

Médaille Or Lyon 2023

Médaille Or Bordeaux 2022

Note dégustation James Suckling : 90/100

Note dégustation The Wine Kingdom Japon : 91/100

Mill.2019 : Hve3, Médaille Or Lyon 2020

1\* Guide Hachette 2023

Mill.2018 : Hve3, Wine Enthusiast : 90

Médailles Or Paris 2020 – Or Lyon 2019 – Or Mâcon 2019

Médaille Argent Bordeaux 2019

## DÉGUSTATION

Une belle robe d'un rouge soutenu, légèrement pourpre. Un nez très aromatique, très intense de fruits rouges aux notes épicées, légèrement mentholée avec une nuance réglissée. Belle tension en bouche.



## INSTANTS DE CONSOMMATION

Ce vin sera servi entre 16 et 18°C, pour accompagner vos grillades, agneaux, bœufs.

Il se marie également très bien avec certains desserts comme les tartes aux fruits.



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

