

TERROIR

SOLS : argileux, argilo-calcaires et argilo-calcaires siliceux.

CÉPAGES : Merlot 75 %, Cabernet Sauvignon 25%

VINIFICATION

Cuvaisons longues en cuves inox, puis élevage pendant 12 à 18 mois avec soutirages périodiques. Mise en bouteille au château avec filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

Mill. 2022 : Certifié bio FR-BIO-16

Médaille Or Mâcon 2023 – Or Bordeaux 2023

Médaille Argent Concours Expression des

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine 2023, Bronze Paris 2023



Mill. 2021 : Conversion bio, Médaille Or Bordeaux 2022

Médaille Or Lyon 2022

Mill. 2020 : Conversion bio, Médaille Or Bordeaux 2021,

Médaille Or Concours Amphore vins bio et en conversion 2022

Mill. 2019 : 2 étoiles Guide Hachette 2022, Médaille Argent Lyon 2020,
Argent Challenge des Terroirs 2022

« Ce très beau 2019 arbore une robe profonde, presque noire. Le nez déploie un fruité frais et croquant (cassis, mûr, cerise), enrobé de notes beurrées et épicées. Équilibrée et délicate, la bouche offre de la souplesse avec un soutien des tanins arrondis et une touche de minéralité. »

Guide Hachette 2022

DÉGUSTATION

Robe pourpre soutenue. Nez agréable de fruits mûrs, notes réglissées. Attaque très ample, vin doté d'une belle sucrosité, beaucoup de gras. Finale longue très aromatique, bel équilibre, harmonieux avec une certaine fraîcheur. Tanins très mûrs et enrobés.



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.

Potentiel de garde de 5-10 ans.

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

