



Chapô 2022 «sans sulfites ajoutés»

BORDEAUX CLAIRET

*L'originale subtilité ...*



### Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : 30 ans  
Assemblage : 80% cabernet franc - 20% Petit verdot



### Vinification & Elevage

Macération pelliculaire de 28 heures . Pressurage pneumatique soigné .  
Fermentation alcoolique en barrique de 300 l . Elevage sur lies fines .



### Accords

Ce Bordeaux Clairet, 100% fraîcheur, fruité, et tout en légèreté ravira vos papilles !!! Voici un vin bio sympathique, qui se partagera en toutes occasions. Un vin de plaisir immédiat, bien équilibré, rond et sans acidité, Une valeur sûre qui fera sensation!!

A déguster Matin, midi et soir, et plus tard dans la nuit... sur des pâtes au pistou, risotto de gambas, légumes confits.

Service : Servir à 9 - 10°  
Garde : 3-4 ans



### Spécificités

Alcool : 13.5 %  
Soufre Total : 0  
Sucre : 0,4 g/L

Gencod : 3513349275000  
Vin Biologique  
Contrôle Ecocert



\*Maximum SO<sub>2</sub> total autorisé en bio : 150 mg/L



UN BORDEAUX À L'EXIGENCE BIO DEPUIS 1963  
Le Bourdieu - 33760 SOULIGNAC • Tél. 05 56 23 65 60 • contact@vignoble-boudon.fr • www.vignoble-boudon.fr