

# Château de la Vieille Chapelle

## Les Amuse-Gueules 2023 - Blanc

**mallier**  
VIGNERONS



Vinificateur / Winemakers	Frédéric Mallier
Date de vendanges / Date of harvest	mardi 5 septembre 2023
Type de vendange / Harvest mean	Manuelle / Hand Pick
AOOC	Vin de France
Millésime / Vintage	2023
Alc Vol	12,0%
Vinification	Cuve inox / Stainless steel
Maceration	N/A
Elevage barrique/ Barrel Ageing	N/A
Sucre Résiduel / Residual Sugar	< 0,4 g/l
Acidité totale / Total Acidity	3,96 g/l
Acidité Volatile / Volatile Acidity	0,75 g/l
pH	3,34
S02 Total	56 mg/l
Total Production	2000 bouteilles / bottles
Assemblage / Blend	100% Sémillon
Parcelle / Plot	
Sols / Soils	Argilo limoneux / Clayey silts
Vin Vegan / Suitable for Vegan	Oui / Yes
Allergènes / Allergens	Non / none
Bouchage / Closure	Liège naturel. Pas de capsule / Plain cork, no foil
Consommation / Drinking Window	2023-2033
Certification / Ethos	Bio / Ecocert
Valeur Energétique / VE	
Date de mise / Bottled	lundi 8 avril 2024
Jour de mise / day type	Fruit

### Le domaine / The Estate :

Le Château de la Vieille Chapelle est une Chapelle Romane du XIe siècle, au milieu d'un domaine viticole de 22 hectares sur les argiles alluvionnaires, en bordure de la Dordogne sur la commune de Lugon et l'Île du Carney, au cœur de la Gironde. Le vignoble s'étant sur 11 Ha. Bio depuis 2009 et en Bio-dynamie en 2015. Plus de 3 Ha sont redevenus des forêts. Le reste des terres accueillent arbres fruitiers, abeilles, moutons et poulets ainsi qu'une serre pour du maraichage et la conservation et reproduction de cépages anciens. *Château de la Vieille Chapelle is an 11th century Romanesque chapel, in the middle of a 22-hectare wine estate, on the edge of the clay silts of the Dordogne river in the town of Lugon and the Ile du Carney, in the heart of the Gironde. The vineyard extends on 11 Ha. Organic since in 2009 and bio-dynamic since 2015. More than 3 Ha have become forests again. The rest of the land is home to fruit trees, bees, sheep and chickens as well as a green nursery for market gardening and conservation. and reproduction of ancient grape varieties.*

### Météo du Millésime / Vintage characteristics :

Ce 2023 est un millésime très expressif qui laisse le terroir s'exprimer. La ou des millésimes dits 'solaires', comme 2022, 2020 ou 2018 dévoilent davantage de puissance et des aromatiques riches, généreuses, avec ce millésime 2023 des expressions réelles du terroir sont sublimes. (source : Cavassima.fr le 29.04.2024) / *This 2023 is a very expressive vintage that lets the terroir express itself. The so-called 'solar' vintage(s), such as 2022, 2020 or 2018 reveal more power and rich, generous aromatics, with this 2023 vintage real expressions of the terroir are sublimated. (source: Cavassima.fr on April 29, 2024)*

### Vinification :

Fermentation levures indigènes. Vinifié et élevé en cuve inox. Vin non filtré, non collé. *Genuine yeast fermentation. Vinified in stainless steel vat. Not fined, but not filtered.*

### Note de dégustation / Tasting :

Nez de fruits mûrs, bouche dense. Boisé très fondu et homogène. Très belle acidité pour ce millésime. Notes d'abricots, miel. / *Beautiful nose of ripe fruit, dense mouth and very fruity. Beautiful acidity for this vintage. Fruity taste - apricot, honey, its velvety mouth*

### Accord / Food Pairing :

Fromage, Volailles, Fruit de mer, Foie Gras / Cheese, poultry, seafood, Foie Gras

### Ce qui rend ce vin si spécial ! / What makes this wine so special !

Sémillon 100%. Planté sur les argiles profondes (terre froide) / A 100% Sémillon. Rooted onto deep clays (cold soils)

### Service :

Entre 12 et 14 °C / Serve 17 - 19 °C

### Contact :

Château de la Vieille Chapelle, 2 rue Florence Arthaud lieu dit la Chapelle, 33240 Lugon et l'Île du Carney - France  
www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com - best-of-bordeaux-wine@chateau-de-la-vieille-chapelle.com

### Imported by :