

Château de la Vieille Chapelle

Les Grands Blancs - 2021

mallier
VIGNERONS



Vinificateur / Winemakers	Frédéric Mallier
Date de vendanges / Date of harvest	21-sept-21
Type de vendange / Harvest mean	Manuelle / Hand Pick
AOC	Vin de France
Millésime / Vintage	2021
Alc Vol	12%
Vinification	Barrel
Maceration	N/A
Elevage / Ageing	11 mois / month
Sucre Résiduel / Residual Sugar	0,8 g/l
Acidité totale / Total Acidity	3,93 g/l
Acidité Volatile / Volatile Acidity	0,71 g/l
pH	3,39
S02 Total	20 mg/l
Total Production	1500 bouteilles / bottles
Assemblage / Blend	100% Sémillon
Parcelle / Plot	Grands Blancs
Sols / Soils	Argilo limoneux / Clayey silts
Suitable for Vegan	Oui / Yes
Allergènes / Allergens	Non / none
Bouchage / Closure	Liège, pas de capsule / cork, no foil
Consommation / Drinking Window	2023-2033
Certification / Ethos	Ecocert / Demeter
Valeur Energétique / VE	10 064 CKREM(*)
Date de mise / Bottled	29-août-22
Jour de mise / day type	Racine / Root

Le domaine / The Estate :

Le Château de la Vieille Chapelle est une Chapelle Romane du XI^e siècle, au milieu d'un domaine viticole de 22 hectares, en bordure de la Dordogne sur la commune de Lugon et l'Île du Carney, au cœur de la Gironde. Installé depuis 2006, nous habitons et travaillons dans ce petit coin de paradis, avec la passion du métier et la volonté de produire des vins éthiques et gourmands. Le vignoble passe en Bio en 2009 et en Bio-dynamie en 2015. Plus de 3 Ha sont redevenus des forêts. Le reste des terres accueillent arbres fruitiers, des abeilles, des moutons et poulets ainsi qu'une serre pour du maraichage et la conservation et reproduction de cépages anciens.

The 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 Dordogne in the town of Lugon and the Ile du Carney, in the heart of the Gironde. Established since 2006, we live and work in this little corner of paradise, with the desire to produce ethical and gourmet wines. The vineyard goes organic in 2009 and bio-dynamic in 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.

Vinification :

Fermentation levures indigènes. Vinifié et élevé en fûts neufs - chêne français (Berthomieu). Vin non filtré, non collé. Elevage sur lies par rotation / Genuine yeast fermentation. Vinified and aged in French oak barrels (Berthomieu). Not fined, but not filtered. Lies ageing on rotating barrels.

Note de dégustation / Tasting :

Nez de fruits mûrs, bouche dense. Boisé très fondu et homogène. Notes d'abricots, miel et noisettes. / Beautiful nose of ripe fruit, dense mouth and very fruity and well-integrated oak. Fruity taste - apricot, honey, its velvety mouth

Accord / Food Pairing :

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

Qu'est ce qui rend ce vin spécial! / What make this wine special !

Un Sémillon 100%. Un vin de grappe unique rare pour Bordeaux. / A 100% Sémillon. A rare single grappe wine for Bordeaux.

Service :

Entre 12 et 14 °C / Serve chilled 12 - 14 °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@cjateau-de-la-vieille-chapelle.com

Imported by :

Benedict Butterworth Ltd. Unit 47, Containerville, 1 Emma Street, E2 9FP London - UK
benedictbutterworth.com - info@benedictbutterworth.com - +44(0)7 984 424 860



CKREM(*) : Analyse des biophotons dans le vin. Analyse sur demande.
Biophoton analysis in the wine. Analysis available on demand.