



Vinificateur / Winemakers	Frédéric Mallier
Date de vendanges / Date of harvest	23, 29 & 30 Sept 2021
Type de vendange / Harvest mean	Manuelle / Hand Pick
AOOC	Bordeaux
Millésime / Vintage	2021
Alc Vol	13,0%
Vinification	Cuve béton / Concrete
Maceration	8 jours / days
Elevage barrique / Barrel Ageing	n/a
Sucre Résiduel / Residual Sugar	0,9 g/l
Acidité totale / Total Acidity	3,84 g/l
Acidité Volatile / Volatile Acidity	0,51 g/l
pH	3,42
S02 Total	52 mg/l
Total Production	13600
Assemblage / Blend	80% Merlot /20% Cab. Franc
Parcelle / Plot	Les Plantes & CF Junior
Sols / Soils	Argilo limoneux / Clayey silts
Vin Vegan / Suitable for Vegan	Oui / Yes
Allergènes / Allergens	Non / none
Bouchage / Closure	Liège, sans capsule/ cork, no foil
Consommation / Drinking Window	2024 - 2030
Certification / Ethos	Ecocert / Demeter
Valeur Energétique / VE	10 721 CKREM(*)
Date de mise / Bottled	mardi 9 avril 2024
Jour de mise / day type	Racines / Roots

Le domaine / The Estate :

Le Château de la Vieille Chapelle est une Chapelle Romane du Xle 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.

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 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 greennursery for market gardening and conservation. and reproduction of ancient grape varieties.

Météo du Millésime / Vintage characteristic :

Millésime le plus compliqué depuis 2013, 2021 en a fait voir de toutes les couleurs aux Bordelais. Les vignes ont souffert d'une succession de déficits tout au long du cycle végétatif : gel, mildiou, et une absence de tout stress hydrique, en raison d'un été frais et peu ensoleillé (Le Figaro, 13.05.2022) / *The most complicated vintage since 2013, 2021 has caused Bordeaux winemakers to see all the colors. The vines suffered from a succession of challenges throughout the vegetative cycle: frost, mildew, and an absence of any water stress, due to a cool and not very sunny summer (Le Figaro, 13.05.2022)*

Vinification :

Selection parcellaire. Jeunes vignes (< 35 ans). Assemblage dès l'encuvage. Levures indigènes. Vinifié et élevé en cuve béton brut. 2 soutirages. Vins non collés, non filtrés. / *Parcel selection. Young vines (< 35 ans). Blend from vatting of the harvest. Indigenous yeasts. Vinified and aged in raw concrete vats. 2 rackings. Unfined, unfiltered wines.*

Note de dégustation / Tasting :

Un Bordeaux droit, équilibré et élégant en 2021. On aime les arômes de fruits rouges, frais, bouche charnue et aromatique. / *A straight, well-balanced, elegant Bordeaux. We love the aromas of ripe red fruit, its aromatic fleshy mouth*

Accord / Food Pairing :

Salade Méditerranéenne, Charcuterie., Andouillette / *Mediterranean salads, Charcuterie, Andouillette*

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

Un vrai Bordeaux de «tous les jours». Vin de bistrot !! / *A true Every Day Bordeaux. Typical Bistrot wine !!*

Service :

Entre 17 et 19 °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 :