



Chapô 2021 «sans sulfites ajoutés»

Vin sans indication géographique

L'originale subtilité ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux – Âge de la vigne : 20 ans

Assemblage : 30% Sémillon – 40 % Sauvignon – 30 % Muscadelle



Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique soigné

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox à basse température (17 – 18°C)



Accords

Tartine de rillettes de sardine, guacamole épicé, huitres, coquillages, tapas, curry de poisson et chèvre frais.

Service : Servir à 9-10°C

Garde : 2 à 3 ans



Spécificités

Alcool : 12.1 %

Soufre Total : 8 mg/L

Sucre : 0.4 g/L

Gencod : 3 513349175003

Vin Biologique

Contrôle Ecocert



*Maximum SO₂ 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