



* CHÂTEAU CHATARD *

2023



Terroir : Graves argileuses

Taille : Guyot simple

Surface : 3,5 ha

Âge des vignes : 25 ans en moyenne

Densité : 3000 à 5000 pieds/ha

Assemblage : 60% merlot, 20% cabernet sauvignon,
20% cabernet franc

Récolte : Manuelle et mécanique

Vinification : Macération préfermentaire à froid ;
cuvaison 15 jours en cuve inox thermo-régulée ;
élevage sur lies fines pendant 9 mois

Production : 8 000 bouteilles.

Conservation : 5 à 8 ans

Dégustation : "De bonne intensité, le bouquet du Château Chatard à la fraîcheur et la complexité pour focus. Ainsi, il révèle des notes de baies noires combinées à des nuances crayeuses et épicées. De type linéaire, le vin se déroule sans accroc en bouche. Ses tannins, encore quelque peu serrés, sont bien intégrés et offrent une assise fiable. Un vin caractériel, authentique et salivant." Yves Beck

Degré : 13% Vol.

Habillage : Bouteille lourde ;
Capsule complexe alu ;
Bouchon Diam garanti sans goût de bouchon
Étiquette adhésive avec dorure à chaud.



PRODUIT ISSU DE 
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE