

\* CHÂTEAU CHATARD \*

# TÔT OU TARD

## TÔT OU TARD

*Terroir* : Graves argileuses

*Densité* : 5500 pieds/ha

*Taille* : Guyot simple

*Bouchon* : Diam

*Habillage* : Bouteille bourguignonne  
sans bouchon aluminium  
pour réduire les déchets

### BLANC 2023

ROND et CHARNU

*Assemblage* : 50% Sémillon  
50% Sauvignon Gris

*Récolte* : Vendanges Manuelles

*Alcool* : 12,5 %

*Vinification* : Élevage en cuve

*Production* : 2 000 bouteilles

*Vin linéaire et précis, avec une belle symbiose entre la fraîcheur du Sauvignon Blanc et le côté plus subtil du Sémillon. Légèrement salin en attaque. Il ne cherche pas l'éclat, mais bien plus la finesse et la subtilité. La structure acide est en phase avec de fins amers ; il en résulte une finale saline et rafraîchissante de bonne persistance.*

### ROUGE 2023

JEUNE, FRAIS et FRUITÉ

*Assemblage* : 60% Cabernet Sauvignon  
40% Cabernet Franc

*Récolte* : Vendanges Manuelles

*Alcool* : 12,5 %

*Vinification* : Élevage en cuve

*Production* : 6 000 bouteilles

*Les nuances florales sont évidentes dans ce bouquet ! Un vin structuré, linéaire et salivant, à savourer dans sa jeunesse.*



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-16  
AGRICULTURE FRANCE



CERTIFIÉ  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

