



**Millésime / Year**  
2023

**Cépage / Grape variety**  
Sauvignon blanc

**Terroir / Terroir**  
Calcaire Portlandien

**Lieu dit / Locality**  
Les Chasseignes

**Exposition / Exposure**  
Sud, Sud-Est

**Rendement / Yield**  
50 Hl/ha

**Âge des vignes / Age of the vines**  
50 ans

**Viticulture / Viticulture**  
Biologique

**Superficie / Area**  
1 ha

**Récolte / Harvesting**  
Manuelle en caissettes. *The grapes are handpicked and collected in crate.*

**Pressurage / Pressing**  
3h30, long et doux afin d'extraire les jus en douceur pour éviter les arômes végétaux. *Long and gentle, lasting 3½ hours, to delicately extract the juice to avoid any vegetal flavours.*

**Vinification / Vinification**  
Pas d'enzymage ni sulfitage. Débourage au bout de 48h à froid. La fermentation alcoolique se fait grâce aux levures indigènes en foudres en chêne de 20hl. *No added enzymes or sulfites. Racking after 48 hours of cold stabilization. Alcoholic fermentation relies on indigenous yeasts and takes place in 20-hl oak casks.*

**Élevage / Ageing**  
Élevage de 18 mois dont 12 mois en foudres. Puis soutirage et assemblage des foudres, pour finir 6 mois en masse. La mise en bouteilles a lieu au printemps en jour fruit sans collage ni filtration. *Aged for 18 months, of which 12 months are on the fermentation lees. After racking, the wine is blended and aged for another 6 months. The wine is bottled in the spring on a fruit day with no fining or filtering.*

**Dégustation / Tasting notes**  
Cette cuvée emblématique du domaine offre un fruit toujours très expressif dans sa jeunesse, puis la minéralité du terroir calcaire prend le dessus avec le temps. La bouche ample et complexe s'étire tout en longueur grâce à son équilibre toujours présent malgré des maturités élevées. *The estate's flagship cuvée features very expressive fruit in its youth, which evolves over time into a more mineral profile due to this wine's calcareous terroir. The palate is generous, complex and boasts remarkable length thanks to resolute balance despite above-average ripeness.*

**Accords / Food-wine pairing**  
Poissons, viandes blanches. *Fish, white meat*

**Degré d'alcool / Degree of alcohol** 13° **Acidité / Acidity** 4,22 g/L

**Sucre / Sugar** 0,65 g/L **SO2 libre / SO2 free** 20 mg/L **SO2 total / SO2 total** 56 mg/L