



Vignobles  
**CHATELIER**  
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

**A d'Arveyres 2014**  
AOC Bordeaux Supérieur Rouge



Gencod :  
3397253270005



**Situation géographique :**

Entre Bordeaux et Libourne, les vignes s'étendent sur le plateau qui surplombe la Dordogne. L'influence fluviale et la proximité de l'océan contribuent à la douceur du climat.



**Cépage et sol :**

Sol : **Limono argilo-sableux**

Cépage : **100 % Merlot**



**Culture :**

- opérations en vert strictes, culture raisonnée, respect du fruit et de la nature,
- éclaircissage des pousses afin d'éviter les entassements de végétation,
- élimination des grappes ayant un retard de maturité au début de la véraison.



**Vinification :**

Nous ramassons la vendange avec notre propre machine, nous avons ainsi le choix de la meilleure date d'intervention. Equipée d'un égreneur embarqué le raisin ne restera pas en contact avec la rafle et les feuilles. Les raisins sont ensuite triés sur table vibrante.

Pendant les fermentations à température contrôlée à 28°, nous effectuons des remontages quotidiens. Nous alternons remontage traditionnel à l'air et remontage à l'azote, ce dernier permet de bien travailler le chapeau de marc. A densité 1040, nous procédons au délestage de chaque cuve. Après fermentation alcoolique et pendant la macération, nous faisons des remontages à l'abri de l'air. Après dégustation, nous décidons d'écouler.

C'est au tour des fermentations malolactiques, le vin est maintenu à 20°. Nous effectuons des légers bâtonnages de lies quotidiens pour donner du gras et du volume. Ensuite nous soutirons à l'air, il est important de bien oxygéner le vin à cette époque, les premiers froids venus, il va respirer et se débarrasser de toute réduction. L'élevage se fait pour une partie en barrique et pour une autre en cuve, l'assemblage selon dégustations.



**Dégustation de notre œnologie :**

**Forte intensité aromatique** sur des notes de moka, nougat, confiture de figues vin marqué par une forte sucrosité, **beaucoup de chair et une texture veloutée**. **Tannins mûrs et pulpeux, longue persistance en bouche** sur des arômes de fruits noirs et de crème brûlée beau profil de vin **chaleureux et expressif**.

A ouvrir une heure avant consommation.

**Servir entre 14 et 17 °C.**

Apéritifs, charcuteries, viandes rouges, grillades, gibiers, fromages et sur desserts chocolatés ou aux fruits rouges.

Jean-Michel Chatelier, Propriétaire Récoltant

mob +33 (0) 6 07 87 63 42 - tél +33 (0) 5 57 24 84 71 - fax +33 (0) 5 57 24 83 41 - jm.chatelier@orange.fr

[www.vignobles-chatelier.com](http://www.vignobles-chatelier.com)