



*Vignobles*  
**CHATELIER**  
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

**Château  
Cantelaudette 2015**  
CUVÉE TRADITION  
AOC Graves de Vayres Blanc



**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.



**Cépages et sol :**

Sol : **Limono argilo-sableux**

Cépage : **90 % Sémillon et 10% Sauvignon**



**Culture :**

Toutes les opérations en vert ont une importance capitale pour une bonne aération de la zone fructifère et accéder à une maturité optimale.

- éclaircissage des pousses afin d'éviter les entassements de végétation
- élimination des grappes ayant un retard de maturité au début de la véraison.



**Vinification :**

A réception de vendange, les grappes sont éraflées afin d'éliminer les goûts herbacés. Un pressurage lent par pressoirs horizontaux et un débordage par refroidissement permettent d'obtenir des jus de qualité. Les meilleurs arômes seront obtenus grâce à une bonne maîtrise des températures de fermentation. Après les vinifications et un élevage de 5 semaines sur lies le vin sera mis en bouteilles.



**Dégustation de notre œnologue :**

Brillant, d'un joli jaune clair, ce vin présente un nez très frais à dominante florale. Il s'ouvre sur des arômes d'aubépine, d'acacia puis après aération l'on retrouve les arômes de pêche blanche, d'orange et de cédrat. Belle vivacité en bouche, le vin présente un équilibre frais et dynamique dominé par des saveurs d'agrumes avec une pointe de minéralité. Un joli vin classique dans son ensemble mais moderne par ses arômes d'agrumes, de fleurs et minéral.

Il accompagnera très bien des poissons (bar, brochet, éperlan) et des viandes blanches.

A servir entre 12° & 13°.

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)