



Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

Château Cantelaudette 2015

CUVÉE TRADITION
AOC Graves de Vayres Rouge



Gencod :

3397253020006



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 en cuve pendant douze mois.



Dégustation de notre œnologue :

Le vin a une robe brillante sur des nuances rouges vives. Le nez est subtil, des arômes de confiture de mûres, de pain grillé et une pointe minérale apparaissant après aération. La bouche est gourmande sur le fruit, beaucoup de fraîcheur, tanins grenus, de la mâche en bouche avec une sensation de relief, saveurs de fruits frais, belle densité. Le vin présente un ensemble très frais et aromatique, très représentatif du millésime 2014. C'est un vin prêt à boire qui garde une aptitude de vieillissement sur 3 à 5 ans.

La suggestion de votre vigneron : une piperade, tortillas, des viandes rouges (agneau, mouton, bœuf) et blanches (volailles, gibier), un plateau de fromages (cantal, chèvre, fromage de brebis, fromage de vache).

A servir entre 15 et 17 °.

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