



Vignobles  
**CHATELIER**  
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

**Château  
d'Arveyres 2015**  
AOC Bordeaux Blanc



**Gencod :**  
3397253077000



**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 % Sémillon.**



**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 :**

Récoltées à maturité optimale les grappes sont éraflées. Le raisin est alors trié sur table vibrante et lentement pressé, avec des pressoirs horizontaux à basse pression. Le jus est refroidi à 4°- 5° pour faire déposer et ainsi sortir les bourbes. Ce jus est ensuite lancé et maintenu en fermentation à 17°- 18°, indispensable pour obtenir un vin frais et fruité. 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 tout en harmonie. Il s'ouvre sur des arômes exotiques, d'agrumes et des notes florales. En bouche, le vin est tendre, plaisant, bien équilibré. Une sensation ronde et fruitée domine dès l'attaque. Ce vin est à boire dès maintenant et se bonifiera pendant au moins deux années, pendant lesquelles des notes de citrus, typique du sémillon, viendront élargir la palette aromatique.

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

A servir entre 8° et 12°.

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)