



Vignobles CHATELIER

CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

Château d'Arveyres 2014

CUVÉE PRESTIGE

AOC Graves de Vayres Rouge



Gencod :

3397253073002



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 :

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 :

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 à hauteur de 100% en barrique de chêne français aux grains les plus fins pendant 12 mois.



Dégustation de notre œnologie :

Forte couleur presque noire avec une légère nuance d'évolution, le nez encore un peu réservé se révèle après cinq minutes d'aération. Une dominante d'épices et de réglisse confère une sensation de suavité relevée par une pointe de notes toastées. Impression d'onctuosité confirmée en bouche avec une trame tannique charnue et voluptueuse, saveur de liqueur de griottes mixée de confiture de mûres. L'ensemble est chaleureux, vineux tout en gardant un équilibre très frais grâce à une pointe acidulée de bon aloi. Très belle réussite dans l'esprit du millésime 2010 ou force et maturité se côtoient.

Ce vin séduit déjà par son harmonie mais révélera toute sa complexité aromatique dans 5 à 7 ans.

Pour une dégustation réussie une décantation est souhaitable.

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