



Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

**Château
d'Aveyres 2015**
CUVÉE PRESTIGE
AOC Bordeaux Rosé



Gencod :
3397253076003



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 :

Les vendanges pour le rosé sont spécifiques, avant le rouge, pas de maturité excessive, il faut garder un peu d'acidité. Les raisins sont ensuite triés sur table vibrante. Pressurage direct des raisins, puis nous appliquons les méthodes de vinification du blanc. Nous avons réalisé un débordage à froid et nous avons contrôlé les fermentations à basse température.



Dégustation de notre œnologue :

Vêtu d'une robe de couleur rose pâle, ce vin vous offre une palette aromatique sur des parfums d'abricot sec, de nectarine, de groseille. Le Merlot apporte de la rondeur, le pressurage direct et les vinifications à basse température fraîcheur et vivacité, de l'ensemble se dégage un équilibre fruité très plaisant.

La suggestion de votre vigneron :

A servir entre 10 et 13°.

Le succès des rosés bien faits, c'est la facilité, ils s'accrochent à toutes occasions, de l'apéritif «tapas», charcuteries, aux salades d'été, grillades, plats exotiques et pour finir... tard dans la nuit...

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