



Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

Château d'Arveyres 2015

AOC Bordeaux Supérieur Rouge



Gencod :

339753070001



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 œnologie :

Le vin présente une couleur rouge cerise brillante. Nez de belle intensité de viande rôtie qui après aération évolue sur des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche, on retrouve beaucoup de fraîcheur, de la vivacité et une expression sur le fruit frais à dominante de fraise. Les tanins très tendres participent à l'expression d'un vin de Bordeaux classique ou l'équilibre et la finesse aromatique dominant.

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