



Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

**Château
Jeantieu 2015**
AOC Bordeaux Blanc



Gencod :
3397253082004



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