



Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

Château Cantelaudette 2014

CUVÉE PRESTIGE
AOC Graves de Vayres Rouge



地理位置：

位于波尔多 **Bordeaux** 和 **Libourne** 之间, 葡萄园分布在高台地上。多尔多涅河 **Dordogne** 绕过台地, 河流和附近海洋气候带来这里温和气候。



葡萄种与土壤：

土壤：**砂砾淤泥粘土。**

葡萄种：**100%梅洛 Merlot。**



葡萄种植：

采摘过多树叶, 使枝叶之间通风, 从而葡萄果获得完美成熟:

- 除去过多分枝以免植物太密集,
- 葡萄开始成熟时摘除迟成熟葡萄。



葡萄酒酿造

我们拥有葡萄采摘机, 在葡萄完美成熟时采摘, 拥有脱果粒设备, **葡萄果采摘没有树叶和果柄**, 随后在震荡台上筛选。

在 **28°** 下温控发酵, 每天使酒液循环, 用传统方法循环和氮气循环, 后者可使葡萄渣更多萃取, **密度达 1040**, 我们开始释出酒液, 将酒液注回酒缸。之后浸泡并进行酒精发酵, 然后在不通风环境下进行酒液循环, 在品尝后决定将酒液注入酒缸。

现在开始进行乳酪发酵, 保持在 **20°** 内, 每天慢慢搅拌赋予酒液肥硕和宽畅。之后我们在通风环境下释出酒液, 这时酒液需要富氧, 再将酒液降温从而优化了酒液。**陈酿**是一部分在**橡木桶内**, 另一部分在**酒缸内**, 品尝后决定如何调配。



我们的酿酒师评尝:

酒香浓郁, 带有点咖啡, 花生糖, 无花果酱香味, 甜味明显的葡萄酒。**果肉味和酒体油腻。**

成熟的单宁和柔顺感, 口感中有黑果香和焦奶油味长时间持续, 完美富于表达力, 热烈的葡萄酒。

饮用前**一小时**开酒瓶。

在 **14°至 17°** 之间饮用。

可作开胃酒, 伴食猪肉类, 红肉, 烧烤, 野味, 乳酪, 巧克力甜品或红水果。

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