



Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

**Château
Cantelaudette 2015**
CUVÉE PRESTIGE
AOC Bordeaux Rosé



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

玫瑰红酒的葡萄采摘是有点特别, 葡萄变红果之前, 不能够太成熟, 以保持一点酸性, 葡萄果在震荡台上筛选, 直接挤压葡萄果, 之后酿造方法与酿造白葡萄酒一样, 酒液在冷冻下过滤释出, 低温下控发酵。



我们的酿酒师评尝:

玫瑰红酒色, 这葡萄酒献给您丰富的干杏子酒香, 还有油桃, 小樱桃等香味。梅洛 **Merlot** 葡萄种赋予酒体有圆润感, 直接挤压葡萄果和低温下发酵使到葡萄酒有清新感和活力, 整体有果香均衡而且十分怡人。

我们建议您 :

在 10°至 13°之间饮用。

这是一成功的玫瑰红酒, 容易入口, 随时都适宜饮用, 开胃酒 « 配搭小食 », 猪肉类, 夏日色拉, 烧烤, 热带菜肴... 慢慢地伴饮至深夜。

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