



Vignobles CHATELIER

CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

Château Cantelaudette 2015

CUVÉE TRADITION
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。



葡萄种与土米。

葡萄种：100% 梅洛 Merlot。



葡萄种植：

采摘过多树叶, 尊重环保, 果实和大自然:

- 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。陈酿是在 100% 法国橡木桶内, 细腻酒渣中陈酿 12 个月。



我们的酿酒师评尝:

酒色富光泽, 活泼的红色, 气味微妙, 成熟果酱味, 烤焙面包味, 散放在空气中一点矿物味。口感有十分丰富的果香味, 十分清新, 单宁明显, 使到口感有咀嚼感, 鲜果的滋味, 十分浓郁, 酒体显现出清新和酒香味。2014 年份酒的代表作, 可以即时饮用, 或陈存 3 至 5 年后饮用。

我们向您推荐: 番茄甜椒炒蛋, 蛋菜馅饼, 红肉(小羊肉, 羊肉, 牛肉) 和白肉(家禽, 野味), 一盘乳酪(Cantal 地区, 山羊乳酪, 绵羊乳酪, 牛乳酪)。适宜饮用在 15° 至 17° 之间。

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