



Vignobles  
**CHATELIER**  
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

## Château Cantelaudette 2019

CUVÉE SANS SOUFRE AJOUTÉ  
AOC Graves de Vayres Rouge

Gencod :  
3397253030005



### 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.



### Cépages et sol :

Sol : Limono argilo-sableux  
Cépages : 50% Merlot  
50 % Malbec



### 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 :

La cuvée sans sulfite ajouté est issue d'une sélection parcelle rigoureuse, avec des rendements maîtrisés, identique à celle réalisée pour notre cuvée 'grand vin'. Des raisins d'une extrême qualité sont nécessaires pour l'avenir de cette préparation délicate mais prometteuse. Une grande quantité de tanins à maturité optimale est nécessaire pour réussir une vinification sans soufre. Les tanins serviront de 'fusible' face à l'oxygène et ainsi préserveront les arômes. La cueillette à lieu tôt le matin pour que les raisins restent frais. L'encuvage est réalisé sous gaz inerte et la fermentation est lancée très rapidement à basse température. La température de fermentation augmente doucement sans dépasser 28 degrés pour privilégier la complexité des arômes fruités. Les remontages aérés sont limités dès la mi fermentation et nous privilégions le brassage à l'azote ou les remontages en circuit fermé. Au cours de l'élevage en cuve inox, tout apport inutile d'oxygène est évité, les transferts de vin sont effectués sous gaz inerte. Des analyses microbiologiques sont réalisées chaque mois afin de prévenir tout risque de déviation. Selon les besoins, le vin sera très légèrement collé pour fixer la matière colorante avant la mise en bouteilles qui a lieu à la fin du printemps suivant la récolte.



### Dégustation de notre œnologue :

Notre pépite du terroir. Paré d'une magnifique robe rouge cerise, il offre un bouquet complexe, gourmand et frais : cassis, myrtilles et poivre blanc. Chaleureux en bouche, on retrouve ces arômes dans un palais rond, intense, long. De la mâche en bouche et une belle densité.

Cette cuvée est vinifiée sans soufre, ce qui lui confère des arômes très expressifs, du fruit à l'état pur.

C'est un vin prêt à boire.

La suggestion de votre vigneron : Apéritif, charcuteries, viandes rouges, Viandes grillées, gibier, fromages, desserts chocolatés ou aux fruits rouges.

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](mailto:jm.chatelier@orange.fr)

[www.vignobles-chatelier.com](http://www.vignobles-chatelier.com)