

Vignobles CHATELIER

CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES



Château Cantelaudette 2016

CUVÉE PRESTIGE
AOC Graves de Vayres Rouge



Gencod :
3397254990032



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 : Assemblage Merlot



Culture :

Toutes les opérations en vert ont une importance capitale pour une bonne aération de la zone fructifère et accéder à une maturité optimale.

- éclaircissage des pousses afin d'éviter les entassements de végétation
- élimination des grappes ayant un retard de maturité au début de la véraison.



Vinification :

Nous ramassons la vendange avec notre propre machine, nous avons ainsi le choix de la meilleure date d'intervention. Equipée d'un égreneur embarqué le raisin ne restera pas en contact avec la rafle et les feuilles. Les raisins sont ensuite triés sur table vibrante.

Pendant les fermentations à température contrôlée à 28°, nous effectuons des remontages quotidiens. Nous alternons remontage traditionnel à l'air et remontage à l'azote, ce dernier permet de bien travailler le chapeau de marc. A densité 1040, nous procédons au délestage de chaque cuve. Après fermentation alcoolique et pendant la macération, nous faisons des remontages à l'abri de l'air. Après dégustation, nous décidons d'écouler.

C'est au tour des fermentations malolactiques, le vin est maintenu à 20°. Nous effectuons des légers bâtonnages de lies quotidiens pour donner du gras et du volume. Ensuite nous soutirons à l'air, il est important de bien oxygéner le vin à cette époque, les premiers froids venus, il va respirer et se débarrasser de toute réduction. L'élevage se fait pour une partie en barrique et pour une autre en cuve, l'assemblage selon dégustations.



Dégustation de notre œnologie :

Couleur rouge cerise légèrement évoluée, nez très complexe, poudre d'iris, banane séchée, violette, pointe toastée, fraise très mûre, beaucoup de fraîcheur à l'attaque. Tanins sucrés, saveur de confiture de fruits accompagnée d'une pointe de boisé..

Vin élégant et complexe, très belle longueur aromatique.
Optimum de dégustation 2022.

Suggestion de votre vigneron : Apéritif, charcuteries, viandes rouges, grillades, gibier, fromages et sur desserts chocolatés ou aux fruits rouges.

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