



Vignobles  
**CHATELIER**  
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

## Château Cantelaudette 2015

CUVÉE PRESTIGE  
AOC Graves de Vayres Blanc



### 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% 赛美蓉 **Sémillon**。



### 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：

葡萄在最完美或成熟时采摘，除去树叶和果柄。葡萄果在震荡台上筛选，之后慢慢地挤压，水平的低压挤压机下进行。果汁随后冷却 4°- 5° 汁液沉淀萃取出纯汁液。之后在 17°- 18° 下发酵，从而获得清而富果香的葡萄酒。在 **1060** 密度下酒液注入法国橡木桶内，带酒渣陈酿，经常搅拌，在 4 月份灌装。



### 我们的酿酒师评尝：

香浓的美酒，酒香十分复杂，第一阵香气是榛子，烘焙杏仁，后来散放出蜜糖和糖渍的枸橼香味。跟着是十分奇异地在口感中演变出强力的甜味而且在口中有丰裕感。酒中的矿物味明显加强了酒香味。带有点微妙的木香味，回味出一种烤焙味。十分优雅的葡萄酒，陈酿后酒质更佳。这是一与朋友共饮的佳酿，可作为开胃酒饮用，伴食甜品(开胃酒，肝酱，鱼，海鲜，白肉，乳酪和甜品)。适宜在 8° 至 12° 之间饮用。

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