



Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

**Château
Cantelaudette 2015**
CUVÉE TRADITION
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, 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 :

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。酿造后经过 5 个星期在酒渣下陈酿, 然后灌装。



我们的酿酒师评尝:

酒色有光泽, 美丽清澈黄色, 气味主要是花香, 散放出山楂花, 洋槐香味。稍后空气中散放出白桃, 橙和枸橼香味。口感十分活泼, 葡萄酒体现出均衡和动力。橙子味垄断了, 但有点矿物味。酒体优美典型, 橘子味, 花香和矿物味带来新意。配搭鱼 (狼鲈, 白斑狗鱼, 胡瓜鱼) 或者是白肉。
宜在 8°至 12°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