



Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

Château d'Arveyres 2015

CUVÉE PRESTIGE
AOC Graves de Vayres Blanc



Gencod :
3397253075006



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 : **100 % Sémillon**



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 :

Récoltées à maturité optimale, les grappes sont éraflées. Le raisin est alors trié sur table vibrante et lentement pressé avec des pressoirs horizontaux à basse pression. Ce jus est refroidi à 4°-5° pour faire déposer et ainsi sortir les bourbes. Ce jus est ensuite lancé et maintenu en fermentation à 17°-18°, indispensable pour obtenir un vin frais et fruité. A 1060 le moût est descendu en barrique de chêne français. Il sera ensuite élevé sur lies et bâtonné plusieurs mois avant la mise en bouteilles en Avril.



Dégustation de notre œnologue :

Belle intensité aromatique avec beaucoup de complexité. Un premier nez de noisette, amandes grillées puis après aération on découvre des arômes de miel et de cédrat confit. Nous sommes ensuite surpris par une bouche enveloppante avec de la sucrosité en attaque et un beau volume en milieu de bouche. La minéralité reste présente et contribue à intensifier la persistance aromatique. Les notes boisées sont subtiles et présentes en finale par une touche légèrement toastée. Un vin élégant avec une belle aptitude au vieillissement.

Vin au profil consensuel, peut se consommer à l'apéritif avec des olives aux anchois, des chouquettes au parmesan, pendant le repas avec crustacés, poissons mais aussi viandes blanches, salades d'été, plats asiatiques et pour finir avec un fromage de chèvre.

A déguster entre 8 et 12°.

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