



Vignobles CHATELIER

CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

Château d'Arveyres 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, 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。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。跟着是十分奇异地口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, 伴食橄榄小食, 小甜饼, 餐宴期间配搭甲壳类, 鱼, 白肉, 夏日色拉, 亚洲菜肴, 或山羊乳酪。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