



# Vignobles CHATELIER

CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

## Château d'Arveyres 2014

CUVÉE PRESTIGE

AOC Graves de Vayres Rouge



### 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% 梅洛 Merlot。



### 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

我们拥有葡萄采摘机, 在葡萄完美成熟时采摘, 拥有脱果粒设备, 葡萄果采摘没有树叶和果柄, 随后在震荡台上筛选。在 28° 下温控发酵, 每天使酒液循环, 用传统方法循环和氮气循环, 后者可使葡萄渣更多萃取, 密度达 1040, 我们开始释出酒液, 将酒液注回酒缸。之后浸泡并进行酒精发酵, 然后在不通风环境下进行酒液循环, 在品尝后决定将酒液注入酒缸。现在开始进行乳酪发酵, 保持在 20° 内, 每天慢慢搅拌赋予酒液肥硕和宽畅。之后我们在通风环境下释出酒液, 这时酒液需要富氧, 再将酒液降温从而优化了酒液, 陈酿是在 100% 法国橡木桶内, 细腻酒渣中陈酿 12 个月。



### 我们的酿酒师评尝:

深沉酒色, 差不多是黑色, 慢慢地色调演变, 气味最初沉实, 5 分钟之后开始散发香味。主要是香料味和糖酱甘草味, 极之可口感受, 其中有点烤焙味。滑腻感充满于口感中, 率直富果肉香的单宁和愉快感, 有小樱桃利口酒的滋味和成熟果酱味。酒体热烈, 十分均衡富酒香。得益于它的酸性使酒质有清新感。十分成功的 2010 年份酒, 成熟而浓郁。它的和谐感引诱不少人, 5 至 7 年后释放出它的复杂香味。注入酒壶后饮用, 将可以品尝到更完美的酒香。

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)