



Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

**Château
d'Aveyres 2015**
CUVÉE PRESTIGE
AOC Bordeaux Rosé



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

玫瑰红葡萄酒的葡萄采摘是有点特别，葡萄变红果之前，不能够太成熟，以保持一点酸性，葡萄果在震荡台上筛选，直接挤压葡萄果，之后酿造方法与酿造白葡萄酒一样，酒液在冷冻下过滤释出，低温下控发酵。



我们的酿酒师评尝：

玫瑰红酒色，这葡萄酒献给您丰富的干杏子酒香，还有油桃，小樱桃等香味。梅洛 Merlot 葡萄种赋予酒体有圆润感，直接挤压葡萄果和低温下发酵使到葡萄酒有清新感和活力，整体有果香均衡而且十分怡人。

我们建议您：

在 10°至 13°之间饮用。

这是一成功的玫瑰红酒，容易入口，随时都适宜饮用，开胃酒 « 配搭小食 »，猪肉类，夏日色拉，烧烤，热带菜肴…。慢慢地伴饮至深夜。

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