



# Vignobles CHATELIER

CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

## Château d'Arveyres 2015

AOC Bordeaux Supérieur 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, 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

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:

酒色富光泽, 樱桃红酒色, 气味是浓郁的烤肉味, 散放出红果香和香  
料味。口感寻回清新感和活力。

表达出鲜果, 特别是草莓香味。单宁十分柔顺, 参与表达出传统典  
型的波尔多酒风味。十分均衡, 充满芬香的细腻感。

我们向您推荐 : 番茄甜椒炒蛋, 蛋菜馅饼, 红肉(小羊肉, 羊肉, 牛  
肉) 和白肉(家禽, 野味), 一盘乳酪(Cantal 地区, 山羊乳酪, 绵羊乳酪,  
牛乳酪)。

适宜饮用在 15° 至 17° 之间。

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