



Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

Château Jeantieu 2015

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，其中有点烘焙味。滑腻感充满于口感中，率直富果肉香的单宁和愉悦感，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 2015 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