



*Vignobles*  
**CHATELIER**

GRAND VIN DE BORDEAUX

# Château Cantelaudette

## CUVÉE GRAND VIN

### AOC Graves de Vayres Rouge



## Complexe & Chaleureux

*Le vin est gras et dense, les tanins parfaitement mûrs et charnus.*

*Impression générale d'un vin opulent et possédant une belle réserve d'évolution.*



### Situation géographique



Entre **Bordeaux** et **Libourne** les vignes s'étendent sur le plateau qui surplombe la **Dordogne**.



### Cépages et sol



**100% Merlot**

Sol limono argilo-sableux



### Culture



Opérations en vert strictes, **culture raisonnée (Label Haute Valeur Environnementale 3)**, respect du fruit et de la nature.

Éclaircissage des pousses et **élimination des grappes** ayant du retard de maturité.



### Vinification



Pendant les fermentations, nous alternons **remontage traditionnel à l'air** et **remontage à l'azote**.

Nous effectuons des légers bâtonnages de lies quotidiens pour **donner du gras et du volume**.

L'élevage se fait à **100% en barrique de chêne français** aux grains les plus fins pendant **12 mois plus ou moins** selon dégustation.



### Dégustation



Pour une dégustation réussie **une décantation est souhaitable**.

Robe intense de nuance cerise noire.

Nez opulent de beurre vanillé, de pain grillé, confiture de mûre et de réglisse.

**Beaucoup de profondeur en bouche** sur des arômes de noyau de cerise et de torréfaction.



### L'accord de votre vigneron



Apéritifs, charcuteries, viandes rouges, viandes grillées, gibier, fromages, desserts chocolatés ou aux fruits rouges.

