



Vignobles CHATELIER

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Cantelaudette

CUVÉE PRESTIGE

AOC Graves de Vayres Blanc



Élégant & fruité

Un grand blanc complexe et aromatique, 100% Sémillon, présentant des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches.

La bouche est généreuse et d'une belle longueur.



Situation géographique



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



Cépages et sol



100% Sémillon

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.



Gencod:



Vinification



Récoltées à maturité optimale, les grappes sont éraflées.

Le jus est lancé et maintenu en fermentation à 17°-18°, **indispensable pour obtenir un vin frais et fruité**. Il sera ensuite **élevé sur lies et bâtonné** plusieurs mois avant la mise en bouteilles en Avril.



Dégustation



Brillance et intensité caractérisent la belle robe jaune pâle de cette cuvée.

Au niveau olfactif ressort une **dominante toastée**, de **pamplemousse** avec des notes subtiles de **pêche** et de **beurre frais**.

Une attaque avec une certaine sucrosité et un beau volume pour une **bouche généreuse** et **d'une belle longueur**.



L'accord de votre vigneron



Il peut se consommer avec des olives aux anchois, un sole sauce Justine, un rôti de veau sauce à l'estragon et sur un fromage de chèvre ou un comté.