



Dignobles
CHATELIER
GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Cantelaudette

CUVÉE MARGAUX

AOC Graves de Vayres Rouge

Charnu et Expressif

Un vin avec du relief, complexe et long.

Une base de Merlot assemblée harmonieusement avec du Malbec pour les tannins et les épices, du Cabernet Franc pour la fraîcheur et la finesse, du Cabernet Sauvignon pour la puissance, et enfin une touche de Petit Verdot pour ses arômes de violette.



Situation géographique



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



Cépages et sol



70% Merlot | 15% Malbec | 3% Petit Verdot
8% Cabernet Franc | 4% Cabernet Sauvignon
Sol limono argilo-sableux



Culture



Opérations en vert strictes, **culture en conversion bio**, 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.

Mixe de vinification traditionnelle et vinification sans soufre.



Dégustation



Couleur rouge rubis.

Nez prononcé, cassis, airelles accompagnés d'épices, poivre blanc.

Bouche explosive et charnue avec des tannins et un corps puissant mais rond par l'intensité des saveurs d'une combinaison de fruits noirs et fruits rouges, mûrs et frais.

Chaque cépage apporte sa touche, c'est le bon dosage qui fait l'harmonie.



L'accord de votre vigneron



Il peut se boire à l'apéritif, bon accord sur viandes rouges, plats épicés, fromages de brebis, cuisine sucrée-salée.