



Dignobles
CHATELIER

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Cantelaudette

CUVÉE TRADITION

AOC Graves de Vayres Blanc

Frais & Minéral

Un blanc avec beaucoup de fraîcheur en bouche qui présente des notes citronnées, des arômes de fleurs blanches avec une pointe de minéralité. L'ensemble est vif et équilibré.



Situation géographique



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



Cépages et sol



85% Sémillon et 15% Sauvignon

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



Un pressurage lent par pressoirs horizontaux et un débouillage par refroidissement permettent d'obtenir **des jus de qualité**.

Les meilleurs arômes seront obtenus **grâce à une bonne maîtrise des températures** de fermentation.

Après les vinifications et un **élevage de 5 semaines sur lies** le vin sera mis en bouteilles.



Dégustation



A boire dès maintenant.

Belle robe brillante.

Le nez revêt une dominante de fleurs d'acacia, d'agrumes et d'une pointe minérale.

Une **attaque acidulée** et beaucoup de **fraîcheur** en bouche avec un **équilibre assez vif**.

Ensemble équilibré et frais



Gencod:



L'accord de votre vigneron



Il peut se déguster avec des huîtres, des poissons grillés, des salades d'été ou du fromage de brebis.