



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.