



*Vignobles*  
**CHATELIER**  
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

## Château Cantelaudette 2018

CUVÉE PRESTIGE  
AOC Graves de Vayres Blanc



Gencod :  
3397253110004



### Situation géographique :

Entre Bordeaux et Libourne, les vignes s'étendent sur le plateau qui surplombe la Dordogne. L'influence fluviale et la proximité de l'océan contribuent à la douceur du climat.



### Cépage et sol :

Sol : Limono argilo-sableux  
Cépage : 100 % Sémillon



### Culture :

Toutes les opérations en vert ont une importance capitale pour une bonne aération de la zone fructifère et accéder à une maturité optimale.

- éclaircissage des pousses afin d'éviter les entassements de végétation
- élimination des grappes ayant un retard de maturité au début de la véraison.



### Vinification :

Récoltées à maturité optimale, les grappes sont éraflées. Le raisin est alors trié sur table vibrante et lentement pressé avec des pressoirs horizontaux à basse pression. Ce jus est refroidi à 4°-5° pour faire déposer et ainsi sortir les bourbes. Ce jus est ensuite lancé et maintenu en fermentation à 17°-18°, indispensable pour obtenir un vin frais et fruité. A 1060 le moût est ensuite descendu en barrique de chêne français. Il sera ensuite élevé sur lies et bâtonné plusieurs mois avant la mise en bouteilles en Avril.



### Dégustation de notre œnologue :

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.

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

A déguster entre 8 et 12°.

Jean-Michel Chatelier, Propriétaire Récoltant

mob +33 (0) 6 07 87 63 42 - tél +33 (0) 5 57 24 84 71 - fax +33 (0) 5 57 24 83 41 - jm.chatelier@orange.fr

[www.vignobles-chatelier.com](http://www.vignobles-chatelier.com)