



Vignobles
CHATELIER

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Cantelaudette

CUVÉE TRADITION

AOC Graves de Vayres Rouge

Rond & Gourmand

Le vin a une robe brillante sur des nuances rouges vives.

La bouche est gourmande sur le fruit avec beaucoup de fraîcheur.

Le vin présente un ensemble très frais et aromatique.



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 en cuve pendant douze mois.



Dégustation



C'est un vin prêt à boire qui garde une aptitude au vieillissement sur 3 à 5 ans.

Le nez est subtil, des arômes de confiture de mûres, de pain grillé et une pointe minérale apparaissant après aération.

La bouche est gourmande sur le fruit, beaucoup de fraîcheur, tanins grenus, de la mâche en bouche avec une sensation de relief, saveurs de fruits frais, belle densité.



L'accord de votre vigneron



Apéritif, charcuteries, viandes rouges, viandes grillées, gibiers, fromages, desserts chocolatés ou aux fruits rouges.



Gencod: