

VIGNOBLES CHATELIER

21,40\$

* Prix de détail suggéré

Château Cantelaudette Cuvée Prestige Graves de Vayres 2016

 Durable

	Code produit	13988011
	Prix licencié	18.61\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Graves de Vayres
	Cépage(s)	Merlot 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège
	À boire	Péut vieillir 5 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Jean Michel Chatelier, actuel dirigeant, est né et a été élevé sur les propriétés. Depuis son plus jeune âge, il a appris les multiples aspects du métier de vigneron. En 1984, il hérite du Château Cantelaudette. Avec sa femme, il a bâti un chai et repris les vignes, à l'abandon jusque-là. Depuis, les vins ont gagné multiples médailles et une notoriété qui n'est plus à établir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge cerise légèrement évoluée, nez très complexe, poudre d'iris, banane séchée, violette, pointe toastée, fraise très mûre, beaucoup de fraîcheur à l'attaque. Tanins doux, saveur de confiture de fruits accompagnée d'une pointe de boisé. Idéal en apéritif ou avec charcuteries, viandes rouges, grillades, gibier, fromages ou desserts chocolatés aux fruits rouges.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols limono argilo-sableux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange à la machine à la date optimale d'intervention. Aucun contact avec la rafle et les feuilles lors du transport. Tri sur table vibrante. Remontages quotidiens pendant la fermentation,

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

en alternance de remontage traditionnel et à l'azote, ce dernier permet de bien travailler le chapeau de marc. L'élevage se fait pour une partie en barrique et pour une autre en cuve, l'assemblage selon dégustations.

Dignobles
CHATELIER

