



Château *des* Chapelains

Aphrodite 2014

Identité : Nous avons voulu créer un moelleux différent, léger en sucre, très aromatique et avec un superbe équilibre. Le résultat est un vin facile d'accès et tellement séducteur.

L'originalité de ce vin est basée sur le Sauvignon blanc qui développe un bouquet intense de fruits exotiques et de lychee. Le sauvignon gris apporte quant à lui une touche bien agréable d'abricot sec et de poire.

La clientèle ciblée est plutôt jeune et féminine, mais les hommes l'adorent aussi.

Le plaisir peut se lire sur le visage des dégustateurs !

Vieillessement de 2 à 5 ans.

Appellation d'Origine Contrôlée Sainte Foy Bordeaux

Vinification : Après passage sur table de tri, macération pelliculaire de 24 heures, la fermentation s'opère à 16°C sous contrôle automatique de température. Cette cuvée est élevée sur lies pendant 4 mois.

Récompenses : [Cité dans le Guide Hachette 2015](#)

Accompagnement : Superbe à l'apéritif, bien entendu sur du foie gras, charcuteries et les desserts.

Cépages : 55 % Sauvignon blanc vieilles vignes de 30 ans
45 % Sauvignon gris (jeunes vignes à haute densité).

Présentation: Carton de 6 bouteilles de 0,75 L.

Contre étiquette au dos de la bouteille avec millésime, cépages, autres mentions obligatoires et code barre si nécessaire.

www.chateaudeschapelains.com

Email : chateaudeschapelains@wanadoo.fr

Tel : + 33 557 41 21 74



Membre de la première association
Système de Management Environnemental
de Bordeaux certifiée ISO 14001



**Le plus séducteur
des moelleux !**



*Life is too short to drink bad
wine!*