



Château
des
CHAPELAINS

Aphrodite 2016

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.

A la mise en bouche le Sauvignon blanc se révèle par ses arômes exotiques et frais.

La sucrosité monte au palais, accompagnée par des arômes de poires et d'abricot. L'équilibre de ce vin se balance donc entre sucrosité et fraîcheur pour flatter tous les amateurs de vins originaux.

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 3 à 8 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).

Alc : 12% (sucres résiduels : 40g/L)

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



**Le plus séducteur
des moelleux !**

SCEA Château des Chapelains
1 Les Chapelains Rambaux
F-33220 Saint André et Appelles

*Life is too short to drink bad
wine!*



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