



Château *des* Chapelains

La Muscadelle 2012

Identité : La Muscadelle est l'un des cépages les plus délicats, et donc difficiles à cultiver. Seule une poignée de producteurs dans le monde ont accepté de relever le défi, dont les Chapelains qui depuis 2005 réalise un vin 100% Muscadelle. Et quelle réussite !

Contrastant avec la fragilité du cépage, le nez de notre vin est puissant et typé dès l'ouverture de la bouteille, avec des arômes de fleurs blanches et une légère touche de caramel.

Surprenant, ce blanc sec est gras dès l'attaque, très long et finit sur des notes minérales. Les arômes sont marqués par la liqueur de mirabelle et un côté safrané. L'équilibre acidité-sucrosité est exceptionnel. Potentiel de vieillissement de plus de 5 ans.

Appellation d'Origine Protégée Sainte Foy Bordeaux

Vinification : Après passage sur table de tri, macération pelliculaire de 24 heures, le jus de raisin est directement mis en barrique de 300 litres (de 0 à 6 ans pour un boisé fin). Après fermentation, le vin est conservé et bâtonné sur lies pendant plus de 10 mois.

Accompagnement : Superbe à l'apéritif, la muscadelle accompagne également très bien les fruits de mer, poissons et Charcuteries. Et après quelques années de vieillissement, elle est magique avec un comté.

Cépage : 100 % Muscadelle.

Récompense: Médaille d'argent à l'International Wine Challenge de Londres en 2007 pour le millésime 2005. Cité dans le Guide Gilbert & Gaillard 2009, 2010 et 2011.

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

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

www.chateaudeschapelains.com

Email : chateaudeschapelains@wanadoo.fr

Tel : + 33 557 41 21 74



**Le plus original
des blancs secs**



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

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

*Life is too short to drink
bad wine!*