



## Les Temps Modernes 2012

**Identité :** 2000 puis 2001 nous ont offert des vins rouges dignes des grands crus. C'est pourquoi nous avons créé cette nouvelle cuvée, véritable plaidoyer contre le productivisme : elle est issue de nos vieilles vignes et de nos meilleures parcelles vinifiées séparément et est élevée un an en fût de chêne.

Très intense en couleur, ce vin s'exprime par un bouquet puissant et complexe où les fruits rouges dominent largement le boisé discret.

Les arômes de griottes accompagnent harmonieusement des tanins soyeux vers une finale très longue.

Nous avons choisi de sélectionner nos meilleurs merlots en 2012 pour faire cette exceptionnelle cuvée.

Vieillessement de 5 à 10 ans.

**Accompagnement :** Avec toutes les viandes et gibiers. Servi avec des jarrets d'agneau en gasconnade (recette à disposition sur demande) : un délice...

**Appellation d'Origine Contrôlée Sainte Foy Bordeaux**

**Vinification :** Après passage sur table de tri, macération pré-fermentaire à 10°C, vinification dans de nouvelles cuves ouvertes selon la technique de pigeage pour plus de fruit et de rondeur, puis élevage de 12 mois en barriques (50% 2 vins et 50% 3 vins).

**Cépage :** 100 % Merlot.

**Récompenses :** **Coup de cœur du Guide Hachette 2015. Une étoile au Guide Hachette 2011, 2012 et 2013. Dans le Guide Gilbert & Gaillard 2011 pour le millésime 2008.** Coup de cœur dans la *Revue du Vin de France* (juillet 2004) pour le 2001. Le millésime 2000 obtient 2 étoiles dans le Guide Hachette 2003. Classé exceptionnel dans le Guide des Bons Bordeaux de Franck Dubourdieu. Egalement cité dans les Guides Hachette et Gilbert & Gaillard 2009 et 2010.

**Présentation :** Carton de 6 bouteilles de 0,75 L. Cartons de 6 magnums ou caisse bois de 1 magnum.

**Grosses bouteilles :** en 3, 6 et 9 litres en caisse bois (nous consulter).

[www.chateaudeschapelains.com](http://www.chateaudeschapelains.com)

Email : [chateaudeschapelains@wanadoo.fr](mailto:chateaudeschapelains@wanadoo.fr)

Tel : + 33 557 41 21 74



Un « grand cru »  
à petit prix !

COUP DE CŒUR  
GUIDE HACHETTE  
2015  
(Millésime 2011)



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 wines!*