



Château *des* Chapelains

Prélude rouge 2015

Identité : Voici une cuvée d'une jolie gourmandise qui ravit tous les palais !

Le vignoble des Chapelains s'est donné tous les moyens pour vous présenter un vin complexe à la portée de tous.

D'une jolie couleur rubis, ce Sainte-Foy Bordeaux offre un nez avec des arômes de petits Fruits rouges rafraîchis par une pointe de réglisse. La bouche, très souple dès l'attaque, enrobe le palais de douceur pour finir sur des tanins mûrs et souples. On apprécie les fruits rouges bien mûrs associés à une jolie fraîcheur qui procurent à cet assemblage une belle gourmandise. Parfaite pour être dégustée maintenant, cette cuvée pourra attendre près de 5 ans en celliers. Comme tous nos vins, le Prélude rouge est produit avec un grand respect de l'environnement. Le Château des Chapelains est certifié HVE3.



Un mariage subtil entre rondeur, puissance et gourmandise !

Accompagnement : Avec toutes les viandes, charcuteries, pizzas, plats à base de pâtes...

Appellation d'origine contrôlée Sainte Foy Bordeaux

Vinification : Après passage sur table de tri, macération pré fermentaire à 10°C, vinification à 25°C puis élevage sous micro-oxygénation. Une partie de cette cuvée est vinifiée selon le système de « pigeage » qui offre au vin plus de rondeur et de souplesse tout en protégeant le fruit.

Cépages : 65 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc.

Degré : 13.5%

Présentation : Carton de 6 bouteilles de 0,75 L. Cartons de 6 magnums. Carton de 24 bouteilles de 0,375 L. Contre étiquette au dos de la bouteille avec millésime, cépages, code barre et autres mentions obligatoires 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

SCEA Château des Chapelains

Château des Chapelains

F-33220 Saint André et Appelles

**Life is too short to drink
bad wine!**