



Château  
des  
CHAPELAINS

## Prélude sec 2018

**Identité :** Le Prélude sec a largement contribué au succès des Chapelains. Depuis la création du chai en 1991, cette cuvée offre une régularité exemplaire grâce à ses Sauvignons parfaitement mûrs, car travaillés à faible rendement.

Dès la mise en bouche, ce blanc sec dévoile sa puissance grâce à des raisins récoltés mûrs à point. La complexité aromatique est nourrie par des arômes exotiques (pamplemousse rose, mangue) venus du Sauvignon Blanc et des notes de pâtes de fruit (pêche, abricot) venues du Sauvignon gris. Une agréable fraîcheur prolonge la finale.

**Accompagnement :** A l'apéritif, avec fruits de mer et poissons. Ce vin obtient un franc succès auprès des restaurateurs car il accompagne à merveille de nombreux plats.

### Une symphonie savamment orchestrée !

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

**Accompagnement :** Avec les fruits de mer et tous les poissons. Parfait à l'apéritif.

**Vinification :** Après passage sur table de tri, macération pelliculaire de 24 à 48 heures, la fermentation s'opère à 18°C sous contrôle automatique de température. Cette cuvée est élevée sur lies entre 4 et 6 mois.

**Cépages :** 55 % Sauvignon blanc, 15 % Sauvignon gris, 20 % Sémillon, 10 % Muscadelle.

**Récompenses :** Deux étoiles dans le Guide Hachette 2017. Cité dans le Guide Hachette 2019, 2014, 2013, 2012, 2010 et 2009. Médaille d'argent au Concours mondial des Sauvignon 2010 pour le millésime 2009. Apprécié par le magazine *The Times* du 6 Juin 2009 : « Bordeaux apprend au nouveau monde un ou deux assemblages avec un magnifique et savoureux Château des Chapelains Prélude sec 2008, au Sauvignon dominant avec une touche généreuse de sémillon, sauvignon gris et muscadelle. L'assemblage tel qu'il doit être ». Deux étoiles dans le Guide Hachette 2008. Cinq médailles en sept ans au concours de Paris et Bordeaux.

**Présentation :** Carton de 6 bouteilles de 0,75 L. Carton de 24 bouteilles de 0,375 L.

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



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

[www.chateaudeschapelains.com](http://www.chateaudeschapelains.com)  
Email : [chateaudeschapelains@wanadoo.fr](mailto:chateaudeschapelains@wanadoo.fr)  
Tel : + 33 557 41 21 74

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

Life is too short to drink  
bad wine!