



NOTES

PRESENTATION :

C'est au coeur du Médoc, sur le plateau d'Arcins, qu'enous avons choisi de faire renaître religieusement le Château Arnauld, un cru d'exception, d'un terroir d'exception. Entre Margaux et Moulis, cette propriété est située sur une des plus belles croupes de graves qui fait aussi la réputation de ses voisins, les Châteaux Chasse Spleen et Poujeaux.

CETTE ANNÉE LÀ :

Un millésime tardif dû à un hiver froid et une petite récolte consécutive à la sécheresse, interrompue par des pluies massives pendant la floraison. La maturité parfaite est obtenue grâce aux conditions climatiques exceptionnelles de septembre et octobre. Les vins sont massifs mais frais, grâce aux températures plus basses qu'en 2009.

DÉBUT DE VENDANGE : 30 septembre

VIGNOBLE :

- **5 hectares** de vignes
- **Sols :** Graves gunziennes profondes du quaternaire sur le plateau d'Arcins, à proximité de l'estuaire de la Gironde qui tempère le climat.
- **Densité de la plantation :** 10 000 pieds par hectare.
- **Age moyen** des vignes: 40 ans

CÉPAGES :

- **57% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- **43% Merlot** qui offre de la rondeur et du gras

VINIFICATION :

Récolte entièrement manuelle avec un tri du raisin à la vigne et deux tris au chai (avant et après éraflage).
Elevage entièrement réalisé en fûts neufs de chêne français pendant 16 à 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur encre de Chine. Nez de fruits noirs confits (mûres). L'élevage à 100% barriques neuves de chêne français a été parfaitement intégré, les notes vanillées apportent une très belle sucrosité. Une sensation d'infini en bouche, portée par une puissance tannique exceptionnelle, au toucher presque velouté. Plénitude, richesse, longueur... Un grand vin exprimant le potentiel de son terroir et sans aucun doute d'une très longue garde.
A décanter 2 heures avant la dégustation.
A déguster d'ici 2025.

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

GUIDE HACHETTE : 2 étoiles

JM QUARIN : 16//90



MÉDAILLE DE BRONZE
INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE 2013



MÉDAILLE DE BRONZE
DECANTER 2013



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS MONDIAL DE
BRUXELLES 2013

PRIX D'EXCELLENCE
DES VINALIES® NATIONALES
2013