



## 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 :

Une année climatique très humide y compris sur la floraison avec une coulure et un millerandage important. Une pression botrytis très importante notamment sur les merlots avec un décalage important sur les dates de ramassage entre les propriétés. Globalement des acidités plus élevées et des richesses en sucres et en anthocyanes voisines de 2008.

**DÉBUT DE VENDANGE :** du 3 au 16 octobre

## 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 :

- **70% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- **20% Merlot** qui offre de la rondeur et du gras
- **10% de Petit Verdot** qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

## ASSEMBLAGE :

- **63% Cabernet Sauvignon**
- **27% Merlot**
- **10% de Petit Verdot**

## 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.

## MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

JM QUARIN : 15/20

## NOTES

---

---

---

---

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Très belle couleur rubis foncée de belle densité. Le nez est frais, mur avec de jolies notes épicées et vanillées. En bouche, beaucoup de gras et de volume sur des tanins tendres et longs tout en présentant une fraîcheur minérale qui rend le vin bien tendu. L'ensemble est bien construit jusqu'à la finale qui reste longue et savoureuse : du gout ! encore du gout !