



PRESENTATION :

C'est au coeur du Médoc, sur le plateau d'Arcins, que nous 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 :

On pourrait résumer le climat de cette année 2011 de la manière suivante : l'été en mai-juin et le printemps en juillet-août ! Des saisons inversées, avec deux fois plus de pluie en juillet-août qu'en mai-juin. Un débourrement relativement précoce et assez homogène malgré une grande sécheresse qui a sévi sur la région durant les mois de mars, avril et mai suivi par une floraison assez étalée mais néanmoins avec trois semaines d'avance par rapport à la normale.

DÉBUT DE VENDANGE : 14 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 :

- **52% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- **48% 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 rubis foncé encore jeune, brillante et éclatante. Nez de griottes fraîches, de framboises sauvages et de groseille soulignées par quelques notes réglissées. La bouche est délicate et caressante avec des tanins qui restent encore serrés en finale. Un bel ensemble droit et racé.

A décanter 1 heure avant la dégustation
A déguster d'ici 2020-2025

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :



MÉDAILLE D'OR
INTERNATIONAL
DU VIN 2014 (France)



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS DES
GRANDS VINS DE DE
FRANCE MACON 2014
(France)



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS DECANTER
WORLD WINE AWARD 2014

JAMES SUCKLING : 91/100



PRIX D'EXCELLENCE
LES VINALIES 2014

NOTES
