



## 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 :

Après un hiver plutôt doux et humide, nous observons le début du débourrement fin mars début avril et un éclatement total des bourgeons fin de la première décade d'avril soit environ 7 à 10 jours d'avance par rapport à 2013 et sensiblement à la même date qu'en 2012. Les mois de mai, juin, juillet et août ont été anormalement arrosés et frais faisant passer le vignoble d'une situation de précocité normale par rapport à la moyenne décennale à un retard végétatif de 10 à 12 jours fin août. Puis vint le mois de septembre avec son été indien, ses températures supérieures à celles du mois d'août, sa pluviométrie extrêmement faible et son vent d'Est permettant aux raisins de se concentrer. En l'espace de 3 semaines, tous les paramètres analytiques de contrôles de maturité des raisins ont très fortement augmenté par phénomène de concentration.

**VENDANGES :** 3 au 16 octobre

## VIGNOBLE :

- 17,2 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.

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur très dense rubis foncé avec des reflets pourpres. Très belle brillance. Au nez, de belles notes mentholées et de cèdre accompagnées par de subtiles notes toastées et fumées. La bouche est charnue avec des tanins puissants et raffinés encore tendus. Très bel équilibre de l'ensemble ou la finale longue et légèrement réglissée donne de la classe.

A décanter 2 heures avant la dégustation

A déguster d'ici 2025-2030

## MÉDAILLES / RÉCOMPENSES

TASTED 100% BLIND : 92/100 by the Best Sommelier of the World, Andreas Larsson

JAMES SUCKLING : 91/100

DECANTER : 91/100

JEAN MARC QUARIN : 90/100

MÉDAILLE D'OR : MUNDUS VINI (2017)

MÉDAILLE D'ARGENT : Concours Sélections Mondiales des Vins Canada

GUIDE HACHETTE DES VINS 2018 :  
1 étoile

CHRIS KISSACK : 16/20