



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 :

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.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur de bonne intensité grenat, brillante avec quelques petites notes d'évolution vers une teinte plus rubis. Nez encore fermé mais qui commence à montrer quelques notes épicées (curcuma, vanille, cannelle). En bouche beaucoup d'amplitude, de fraîcheur et de rondeur avec des tanins d'une très grande finesse demandant encore à se fondre et se finissant sur de jolies notes fumées, grillées. A décanter 2 heures avant la dégustation. A déguster d'ici 2022-2025

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

Wine Enthusiast : 90/100
Médaille de Bronze : Decanter Word Wine Award (2016)
Médaille de Bronze : Challenge International du Vin (2016)

TASTED 100% BLIND : 89/100 by the Best Sommelier of the World, Andreas Larsson
Jean Marc Quarin : 15/20
Coup de Coeur Bettane & Desseauve : 15/20

« Raffiné et expressif, le nez offre des arômes de fruits noirs, épices douces, violette et une grande minéralité, la bouche est massive, avec une trame tannique riche, de l'allonge et de la fraîcheur. Beau vin puissant, charpenté et équilibré ».