



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 pas trop humide et un début de printemps frais, le débourrement s'est enclenché début avril et a trainé en longueur du fait de températures fraîches et d'un manque d'eau. S'en est suivi une très longue période de sécheresse de début mai jusqu'au milieu de la véraison laissant craindre le pire en matière de rendement car début véraison les baies étaient de taille très inférieure à la normale (20 à 30% de moins). A partir de la mi véraison, s'en est suivi un climat très humide jusqu'au vendanges avec un cumul sur la période juillet à fin octobre de 263,5 mms quantité anormalement élevée et jamais vue ces dernières années. A partir de la fin véraison, grossissement des baies qui ont retrouvé leur taille normale.

VENDANGES : 19 au 28 septembre

VIGNOBLE :

- **17 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 :

- **52% Cabernet Sauvignon**
- **43% Merlot**
- **5% 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 :

Très belle couleur rubis foncé, éclatante. Nez de cerise noire, de caramel au beurre salé, de pain d'épices. La bouche est pleine et gourmande avec ses notes de brioche. Très belle sucrosité. L'ensemble est harmonieux et généreux se terminant sur une finale élégante et suave.

A décanter 2 heures avant la dégustation

A déguster d'ici 2023-2028

MÉDAILLES / RÉCOMPENSES

- **JAMES SUCKLING : 94/100** Full body, chewy tannins and a fresh finish. (mars 2016)
- **WINE ADVOCATE : 90/100**
- **YVES BECK : 90/100**
- **JEB DUNNUCK : 90/100**
- **JEAN MARC QUARIN : 16,5/20**
- **JANCIS ROBINSON : 16,5/20** Bright crimson still with some purple. Light stony nose. Lovely round texture with sufficient acidity and tannin underneath. Very fresh but not skinny. A success.
- **LE POINT : 14,5/20** (19 mai 2016)
- **MUNDUS VINI : Médaille d'Or**
- **Wine Enthusiast Magazine : 93/100**
- **Challenge International du Vin Blaye : Médaille d'Or**