

CHATEAU ARNAULD

HAUT MÉDOC
2023

Le château Arnauld témoigne d'une histoire qui remonte aux moines templiers. Racheté par les Vignobles de Larose en 2007 en raison d'une parcelle historique exceptionnelle de 5 hectares en bord de fleuve caractéristique des graves günziennes, le domaine s'est par la suite étendu sur 26 ha. En cours de conversion bio et engagé dans une démarche RSE exemplaire, les technologies de pointe y sont mises au service de la compréhension et de la révélation du vivant. Pour exalter dans chaque bouteille, ce que la terre a de meilleur à nous offrir.



Château Arnauld compte parmi les vignobles responsables du groupe Vignobles de Larose

Vignobles
de Larose
vignobles responsables

206 route de Pauillac 33112 Saint-Laurent-Médoc
05 56 59 41 72
vignoblesdelarose.com

“ Donnez du sens
à vos émotions ”



FICHE TECHNIQUE PRIMEUR

Climatologie saison 2022/2023

En synthèse : une saison viticole “tropicale” avec une saison estivale sur une longue période et des précipitations régulières malgré un léger déficit.

Saison hivernale :

- Températures : globalement douces avec 4 mois au dessus des moyennes trentenaires (octobre à janvier) et 1 mois “froid” (février).
- Pluviométrie : proche des moyennes mais alternance de mois secs et pluvieux.

Saison estivale :

- Températures : chaudes sur plus de 4 mois de fin-mai à mi-octobre (au lieu de 2 mois habituellement). Juin et septembre particulièrement chauds.
- Pluviométrie : 866 mm. Déficitaire de 15% (-60mm) avec une succession continue d'épisodes pluvio-orageux.

Nature des sols

Graves günziennes profondes du quaternaire sur le plateau de Larmarque, à proximité de l'estuaire de la Gironde qui tempère le climat.

Surface en production

26,66 ha

Densité de plantation

9200 pieds / ha

Age moyen des vignes

31 ans

Assemblage

- Merlot 47 %
- Cabernet Sauvignon 42 %
- Petit Verdot 11 %

Méthodes culturales

- En conversion bio
- Taille médocaine en guyot double, travail du sol et enherbement, pas de désherbage chimique, effeuillage
- Vendanges manuelles
- Date de début de vendanges : 14 septembre

Vinification / Elevage

- Tri optique
- Macération pré-fermentaire à froid
- Vinification à basse température
- Sélection et vinification parcellaire
- Pigeage
- Elevage : 60 % en barriques neuves (225 et 400 l) + 40 % en cuve

Mise en bouteille

- Au château, 20 mois après la récolte
- Bouchon garanti sans goût de bouchon

Production

68 273 bouteilles

Profil analytique

- TAV : 13,59
- pH : 3,53
- AT : 4
- IPT : 66