



## PROFIL ANALYTIQUE :

- Degré : 14°12
- Acidité totale : 4,5 g/lt
- pH : 3,40
- Indice polyphénol : 82

## PRESENTATION :

C'est au cœur 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 :

Un premier semestre très arrosé puisque la propriété a enregistré plus de 700 mms de pluie entre janvier et fin juin. Ces conditions extrêmement humides ont fait craindre le pire en matière de maladies cryptogamiques et notamment le mildiou qui a pu, sur certains endroits, provoquer des pertes de récoltes significatives. Par chance, la floraison s'est correctement passée, grâce à un court intermède de la pluie, et de manière assez homogène surtout pour les merlots.

Très heureusement, à partir de fin juin le temps s'est mis au beau fixe avec un ensoleillement de tous les instants et des températures chaudes favorisant l'arrêt des contaminations de mildiou.

Nous ne doutons pas que ce type de temps allait durer jusqu'à mi-septembre provoquant un stress hydrique important au niveau du vignoble notamment au niveau des jeunes vignes (3 à 6 ans) sur sols de graves profondes rappelant quelque peu le millésime 2003 voire 1976.

**VENDANGES :** du 27 septembre au 20 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 :

- **35% Cabernet Sauvignon**
- **55% 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 pourpre très intense. Les arômes de fruits noirs, de réglisse et de violette côtoient de subtiles notes de vanille et de muscade. La bouche est immense, onctueuse et charpentée à la fois. Une vraie dimension et un magnifique équilibre avec une finale longue et veloutée, sur le fruit. Les premières dégustations en barriques nous incitent à dire que nous ne sommes pas loin des meilleurs millésimes de château Arnauld.

## MÉDAILLES / RÉCOMPENSES

- JAMES SUCKLING : 94/100
- JANCIS ROBINSON : 16,5+
- JEAN MARC QUARIN : 94/100 (Primeurs 2016)
- ROBERT PARKER/NEIL MARTIN : 90-92/100
- CHRIS KISSACK : 89/100
- TERRE DE VINS Magazine : 16/20
- MUNDUS VINI : médaille d'Or (mars 2019)
- CONCOURS AGRICOLE DE PARIS 2018 : Médaille d'Argent
- CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE À MACON 2019 : Médaille d'Or
- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES : Médaille d'Argent
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2019 : Médaille de Bronze
- BETTANE + DESSEAUVÉ : 15,5/20