



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 :

- 35% Cabernet Sauvignon
- 65% Merlot

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 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur très sombre rubis foncé avec de beaux reflets chatoyants. Le nez mêle des notes de cire d'abeille, de bâton de cannelle, de vanille de Madagascar et de réglisse. La bouche est marquée par un équilibre quasi parfait et la gourmandise de l'ensemble. La finale est déjà suave avec un retour aromatique complexe sur les fruits noirs, la mûre sauvage. Un millésime déjà attrayant par son profil harmonieux, suave et très aromatique.

A déguster d'ici 2024-2028

MEDAILLES ET DISTINCTIONS



MÉDAILLE D'OR : MUNDUS VINI



MÉDAILLE D'OR : Concours Mondial de Bruxelles 2018