

Collection Arnauld 2016



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.

COLLECTION ARNAULD :

Un mariage d'exception entre un très grand terroir du Haut-Médoc, en bordure de rivière du côté du village de Lamarque et un très grand terroir du Parc Naturel du Perche qui abrite des magnifiques futaies cathédrales de chênes sessiles.

Le chêne remarquable de plus de 350 ans issu de cette futaie présente une finesse de grain d'une très grande homogénéité et a su céder au vin une partie de son patrimoine géographique.

Une taille raisonnée au cep, un entretien des sols sous forme de labours, un effeuillage manuel adapté aux conditions climatiques de l'année et une maîtrise des rendements à la souche sont les principales étapes de cette « Haute Culture ».

Des températures modérées pendant la maturation et la fraîcheur nocturne sont facteurs d'équilibre, pour un raisin plus riche en tanins, dont l'acidité et le fruité des arômes sont conservés. S'en suit des vendanges entièrement manuelles qui viennent ainsi achever le travail au vignoble de toute une année.

VENDANGES : du 27 septembre au 20 octobre

VIGNOBLE :

Le vignoble présente les clés majeures de la production des grands vins médocains.

- 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 : 8 500 à 11 000 pieds/ha
- Age moyen des vignes: 40 ans

CÉPAGES :

- 70% Cabernet Sauvignon
- 20% Merlot
- 10% de Petit Verdot

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). Une chauffe douce des dix barriques façonnées selon des gestes séculaires et le respect du vin est total. Elevage entièrement réalisé en fûts neufs de chêne remarquable de plus de 350 ans pendant 24 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Les arômes de cassis et de mûres se mêlent aux notes vanillées, de réglisse et de cacao. La bouche est onctueuse, épicée et aérienne.

Rien ne domine car tout est harmonie !