



DONNEES VIGNOBLE :

➤ L'aire de production :

- ✓ *Région viticole*.....Bordelais
- ✓ *Appellation*.....Haut-Médoc
- ✓ *Classement*.....Cru Bourgeois

➤ Le terroir du Château d'Arsac:

- ✓ *Date de création du vignoble*.....1973
- ✓ *Superficie en production*.....37 ha
- ✓ *Sol*.....Graves sableuses
- ✓ *Sous-sol*.....Graveleux
- ✓ *Encépagement*.....51 % Cabernet Sauvignon
49 % Merlot noir
- ✓ *Age moyen des vignes*.....16 ans
- ✓ *Densité de plantation*.....6 500 pieds/ha
- ✓ *Rendement*.....2007 : 34 hl/ha
2008 : 41 hl/ha
2009 : 29 hl/ha



DONNEES PRODUIT :

➤ Travail à la vigne :

- ✓ *Taille*.....Guyot double médocaine avec dédoubleage
- ✓ *Effeillage*.....Mécanique
- ✓ *Vendange verte*.....sur la totalité des parcelles

➤ Vinifications :

- ✓ *Durée de cuvaison*.....3 à 4 semaines en cuve inox avec arrosage du marc
- ✓ *Température de fermentation*.....29 à 30 °C au maximum

➤ Élevage et traitement des vins :

- ✓ *Élevage*.....100 % en cuve
- ✓ *Soustractions*.....1 seule fois au printemps en barriques et tous les mois en cuves
- ✓ *Collage*.....Préparation spécifique d'écorces de levures (2008), Gélatine (2007), Millésimes antérieurs :
Albumine d'œufs
- ✓ *Filtration*.....Sur terre
Sur cartouche de 5 et 1 µm à la mise en bouteille
- ✓ *Date de mise en bouteilles*.....Avril N+2

DONNEES TECHNIQUES :

- ✓ *Bouteilles*.....Bordeaux évolution 77 (395 g)
75 cl
- ✓ *Bouchons*.....44 x 24 mm 1 + 1 Qualité A
Boucheur : Ducasse
- ✓ *Étiquettes*.....l x h = 110 x 100 mm
- ✓ *Capsules*.....Complexe lourd aluminium + Logo Adelphe
Fiscalisation : CRD
- ✓ *Cartons*.....6 bouteilles debout *Poids moyen : 7 kg*
12 bouteilles debout avec intercalaire *Poids moyen : 15 kg 350*
- ✓ *Palettes*.....Europe ou VMF

DEGUSTATION

- ✓ *Accords mets-vins*.....Viandes rouges, Plats en sauce, fromages
- ✓ *Conservation des bouteilles*.....Toujours stocker les bouteilles en position allongée
Température de stockage < 15°C.



Château Le Monteil d'Arsac

AOC Haut-Médoc

2/2



➤ Commentaires de dégustation :

2009 :

- **OEIL**

De jolis reflets violacés sur une robe pourpre.

- **NEZ**

Le premier nez, de fruits rouges se marie parfaitement avec celui plus typé du Cabernet Sauvignon mûrie dans d'excellentes conditions.

- **BOUCHE**

L'attaque franche et mordante nous conduit vers une bouche aux tanins fermes et élégants renforcée d'un coté suave dominant. La finale est d'une longueur remarquable et revient sur le fruit.

2008 :

- **OEIL**

Sa robe est d'un **rouge rubis** aux jolis reflets brillants.

- **NEZ**

Au premier nez, marqué par des arômes de petits fruits rouges, ce vin nous révèle à agitation son caractère légèrement toasté.

- **BOUCHE**

L'attaque, fraîche et fruitée développe une bouche bien équilibrée entre le coté suave et les notes grillées. La finale, d'une bonne longueur est toastée.

➤ Historique :

Le château d'Arsac est un des plus anciens du Médoc. Pendant la guerre de cent ans, les sires d'Arsac font alliance avec le roi d'Angleterre. Pendant la révolution, le château sera détruit, puis reconstruit avec son cuvier actuel en 1830.

A la fin du XIXe siècle le vignoble du château d'Arsac est le plus grand du Médoc, mais la crise du phylloxéra et la mévente des vins incitent les propriétaires à l'arrachage total du vignoble, si bien qu'il n'est pas intégré dans l'appellation d'origine contrôlée Margaux en 1954, date de sa création.

Grâce à la ténacité du propriétaire, le château d'Arsac a, depuis le mois de novembre 1995, récupéré une partie de son vignoble en appellation Margaux.

LES HOMMES DU CHATEAU D'ARSAC

- ✓ **Propriétaire**.....Philippe RAOUX
- ✓ **Directeur Technique**.....Patxi MIGUEL
- ✓ **Responsable Qualité**.....Benoit LOISEAU
- ✓ **Maître de chai**.....Emmanuel CALVEZ
- ✓ **Chef de culture**.....Pierre PERSONNIC
- ✓ **Oenologue conseil**.....Denis DUBOURDIEU
- ✓ **Effectif total**.....34 employés permanents

PRODUCTION

- ✓ **2007**150 000 bouteilles
- ✓ **2008**185 000 bouteilles
- ✓ **2009**106 000 bouteilles

COMMERCIALISATION

- ✓ **La Winery** Philippe Raoux & **Négoce** Bordelais
- ✓ Vente en **primeur**
- ✓ **Visite** des chais et du **Jardin des Sculptures** sur rendez-vous (6€/ personnes avec dégustation de 2 vins)
- ✓ **Langues**: Anglais / Espagnol / Italien / Allemand
- ✓ **Correspondance**.....M. Wilfrid GROIZARD
Philippe RAOUX SAS
Rond Point des vendangeurs
33 460 ARSAC
- ✓ **Téléphone**.....05.56.39.71.75
- ✓ **Fax**.....05.56.39.03.67

MEDAILLES

- ✓ **2001** : Or au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine
- ✓ **2000** : Bronze au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine