



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* 69 ha
- ✓ *Sol*..... Graves sableuses
- ✓ *Sous-sol*..... Graveleux
- ✓ *Encépagement*..... 50 % Cabernet Sauvignon
50 % Merlot noir
- ✓ *Age moyen des vignes* 15 ans
- ✓ *Densité de plantation* 6 500 pieds / ha
- ✓ *Rendement* 55 hl/ha



DONNÉES PRODUIT :

➤ Travail à la vigne :

- ✓ *Taille* Guyot double médocaine avec dédoubleage
- ✓ *Effeuilage*..... 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

➤ Elevage et traitement des vins :

- ✓ *Elevage*..... pendant 12 mois
75 % en cuve
25 % en barriques
- ✓ *Barriques*..... Barriques *américaines neuves*
- ✓ *Soutrages* 1 seule fois au printemps en barriques et tous les mois en cuves
- ✓ *Collage* Albumine d'œuf liquide
- ✓ *Filtration*..... Sur terre
Sur cartouche de 5 et 1 µm à la mise en bouteille
- ✓ *Traitement*..... Gomme arabique
- ✓ *Date de mise en bouteilles* Mai 2006

➤ Résultats analytiques :

- ✓ *Degré alcoolique* 13,05 % vol
- ✓ *Sucres réducteurs*..... <2 g/l
- ✓ *Acidité totale* 2,9 g/l d'H₂SO₄
- ✓ *Acidité volatile*..... 0,35 g/l d'H₂SO₄
- ✓ *pH*..... 3,80
- ✓ *SO₂ libre*..... 19 mg/l
- ✓ *SO₂ total*..... 55 mg/l*
- ✓ *Anthocyanes*..... 565
- ✓ *IPT* 70



DONNEES TECHNIQUES :

- ✓ **Bouteilles**..... Bordeaux évolution 77 (460 g)
75 cl
- ✓ **Bouchons** 44 x 24 mm 1 + 1 Qualité A
Bouchonnier : Amorim
Bourrassé
- ✓ **Etiquettes**..... l x h = 110 x 100 mm
- ✓ **Capsules** Complexe lourd aluminium + Logo Adelphe
Fiscalisation : CRD
- ✓ **Cartons**..... 6 bouteilles debout
Poids moyen : 7 kg 400
12 bouteilles debout avec intercalaire
Poids moyen : 16 kg 100
- ✓ **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.

➤ Commentaires de dégustation :

- **COULEUR**

Sa **robe** épaisse est d'un **rouge violacé** laissant ressortir des reflets brillants.

- **NEZ**

Le premier nez développe des notes de **vanille** et de **noix de coco**, et une agitation vient confirmer la puissance du cabernet sauvignon. Ainsi ressort **l'aspect toasté** évoluant vers la **finesse** des **fruits rouges**.

- **BOUCHE**

L'attaque est **puissante**,. On retrouve en bouche les arômes de **fruits rouges** et de **pains grillés**.

Les **tanins** sont **francs** et **fondus à la fois**.

La finale est **longue** et **persiste sur des notes grillées et vanillées**.

➤ 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** Benoît LOISEAU
- ✓ **Maître de chai**..... Emmanuel CALVEZ
- ✓ **Chef de culture**..... Frank DEBRAIS
- ✓ **Œnologue conseil**..... Denis DUBOURDIEU
- ✓ **Effectif total** 35 employés permanents

COMMERCIALISATION

- ✓ **Négoce** Bordelais
- ✓ Vente en **primeur**
- ✓ **Visite** sur rendez-vous
- ✓ **Langues** : Anglais / Espagnol / Italien
- ✓ **Correspondance**..... M. Philippe RAOUX
Philippe RAOUX SAS
80 avenue Emile de Counord
33 300 BORDEAUX
- ✓ **Téléphone**.....05.56.39.71.75
- ✓ **Fax**05.56.39.03.67