



**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*..... 54 % Cabernet Sauvignon  
46 % Merlot noir
- ✓ *Age moyen des vignes*..... 15 ans
- ✓ *Densité de plantation*..... 6 500 pieds / ha
- ✓ *Rendement*..... 37 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*..... 29 % en barriques pendant 12 mois  
71 % en cuve
- ✓ *Age des barriques*..... Barriques **américaines neuves** : 6 %  
Barriques **française d'1 an** : 14 %  
Barriques **française de 2 ans** : 9 %
- ✓ *Soutirages*..... 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
- ✓ *Date de mise en bouteilles*..... Avril 2007

➤ Résultats analytiques :

- ✓ *Degré alcoolique*..... 13,15 %vol
- ✓ *Sucres réducteurs*..... <2 g/l
- ✓ *Acidité totale*..... 3,8 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- ✓ *Acidité volatile*..... 0,39 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- ✓ *pH*..... 3,79
- ✓ *SO<sub>2</sub> total*..... 70 mg/l
- ✓ *SO<sub>2</sub> libre*..... 28 mg/l
- ✓ *SO<sub>2</sub> actif*..... 0,96 mg/l
- ✓ *Anthocyanes*..... 570
- ✓ *IPT*..... 72



## DONNEES TECHNIQUES:

✓ <i>Bouteilles</i> .....	Bordeaux évolution 77 (+60 g) 75 cl
✓ <i>Bouchons</i> .....	44 x 24 mm 1 + 1 Qualité A <i>Boucheur</i> : Ducasse
✓ <i>Étiquettes</i> .....	l x h = 110 x 100 mm
✓ <i>Capsules</i> .....	Complexe lourd aluminium + Logo Adelphe Fiscalisation: CRD
✓ <i>Cartons</i> .....	6 bouteilles debout Poids moyen: 7 kg 400 12 bouteilles debout avec intercalaire Poids moyen: 16 kg 100
✓ <i>Palettes</i> .....	Europe ou VMI

## 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 sombre* est d'un *rouge pourpre* 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 mûrs* et de *pains grillés*.

Les *tanins*, encore très *puissants*, sont *enrobés et veloutés*, caractéristiques du *Merlot noir*.

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

✓ <i>Propriétaire</i> .....	Philippe RAOUX
✓ <i>Directeur Technique</i> .....	Patxi MIGUEL
✓ <i>Responsable Qualité</i> .....	Benoît LOISEAU
✓ <i>Maître de chai</i> .....	Emmanuel CALVEZ
✓ <i>Chef de culture</i> .....	Frank DEBRAIS
✓ <i>Cœnologue conseil</i> .....	Denis DUBOURDIEU
✓ <i>Effectif total</i> .....	36 employés permanents

## COMMERCIALISATION

- ✓ *Négoce* Bordelais
- ✓ Vente en *primeur*
- ✓ *Visite* sur rendez-vous
- ✓ *Langues*: Anglais / Espagnol / Italien / Allemand
- ✓ *Correspondance*..... M. Philippe RAOUX  
La Winery  
Rond Point des Vendangeurs  
33 460 ARSAC
- ✓ *Téléphone*..... 05.56.39.71.75
- ✓ *Fax*..... 05.56.39.03.67