



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*..... 52 % Cabernet Sauvignon
48 % Merlot noir
- ✓ *Age moyen des vignes*..... 16 ans
- ✓ *Densité de plantation*..... 6 500 pieds / ha
- ✓ *Rendement*..... 47 hl/ha



DONNEES 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

➤ Élevage et traitement des vins :

- ✓ *Élevage*..... 30% en barriques pendant 12 mois
70 % en cuve
- ✓ *Age des barriques*..... Barriques **américaines neuves** : 100%
- ✓ *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 2008

DONNEES TECHNIQUES :

- ✓ *Bouteilles*..... Bordeaux évolution 77 (+60 g)
75 cl
- ✓ *Bouchons*..... 44 x 24 mm 1 + 1 Qualité A
Bouchonnier: 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 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 sombre* est d'un *rouge pourpre* laissant ressortir des reflets brillants.

- **NEZ**

Le premier nez marqué par un bouquet de fruit rouge évolue à l'agitation vers des notes de torréfaction.

- **BOUCHE**

L'attaque est franche et suave.

Les *tanins* sont mûrs, la bouche pleine et grasse.

La finale est longue et se termine sur une note 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*..... Benoît LOISEAU
- ✓ *Maître de chai*..... Emmanuel CALVEZ
- ✓ *Chef de culture*..... Frank DEBRAIS
- ✓ *Oenologue conseil*..... Denis DUBOURDIEU
- ✓ *Effectif total*..... 36 employés permanents

COMMERCIALISATION

- ✓ *Négoce* Bordelais
- ✓ Vente en *primeur*
- ✓ *Visite* sur rendez-vous
- ✓ *Langues*: Anglais / Espagnol / Italien / Allemand
- ✓ *Correspondance*..... M. Philippe RAOUX
M. Sébastien BOURGUIGNON
La Winery
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