



## DONNEES VIGNOBLE :

### ➤ L'aire de production :

- ✓ *Région viticole*..... Bordeaux, Médoc
- ✓ *Appellation*..... A.O.C. Haut-Médoc

### ➤ Le terroir du Château d'Arsac:

- ✓ *Date de création du vignoble*..... 1973
- ✓ *Superficie en production* ..... 69 ha
- ✓ *Sol*..... Graves sableuses
- ✓ *Sous-sol*..... Graveleux
- ✓ *Encépagement*..... 64 % Cabernet Sauvignon  
36 % Merlot noir
- ✓ *Age moyen des vignes* ..... 15 ans
- ✓ *Densité de plantation* ..... 6 500 pieds / ha
- ✓ *Rendement* ..... 55 hl /ha



## DONNEES PRODUIT :

### ➤ Travail à la vigne :

- ✓ *Taille* ..... Guyot double médocaine avec dédoubleage
- ✓ *Effeuilage*..... Mécanique
- ✓ *Egrappage*..... sur la totalité des parcelles

### ➤ Vinifications :

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

### ➤ Elevage et traitement des vins :

- ✓ *Elevage*..... 12 mois en cuve
- ✓ *Soutrages* ..... Tous les 3 mois
- ✓ *Collage* ..... Albumine d'œuf liquide
- ✓ *Filtration*..... Sur terre  
Sur cartouche de 5 µm à la mise en bouteille
- ✓ *Traitement au froid*..... Non
- ✓ *Date de mise en bouteilles* ..... Juillet 2006

### ➤ Résultats analytiques :

- ✓ *Degré alcoolique*..... 12,60 % vol
- ✓ *Sucres réducteurs*..... < 2 g/l
- ✓ *Acidité totale* ..... 3,1 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- ✓ *Acidité volatile*..... 0,37 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- ✓ *pH*..... 3,90
- ✓ *SO<sub>2</sub> libre*..... 29 mg/l
- ✓ *SO<sub>2</sub> total*..... 65 mg/l



## DONNEES TECHNIQUES :

✓ Bouteilles.....	Bordeaux Evolution 77 (460 g) 75 cl
✓ Bouchons .....	44 x 24 mm 1+1 Qualité A
✓ Etiquettes.....	l x h = 70 x 110 mm
✓ Capsules .....	Complexe lourd aluminium + Logo Adelphe Fiscalisation : CRD ou CN
✓ Cartons.....	12 bouteilles debout avec intercalaire Poids moyen : 16 kg 100 6 bouteilles debout avec intercalaire Poids moyen : 7 kg 400
✓ Palettes .....	Europe

## DEGUSTATION

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

### ➤ Commentaires de dégustation :

- **COULEUR**  
Belle robe aux *reflets rubis*

- **NEZ**

Le premier nez est dominé par des notes de *groseille* et de *fruits rouges*. A l'agitation, il évolue vers des arômes de *noisettes* et de *réglisse*.

- **BOUCHE**

L'attaque est franche et vive, typique d'un *Cabernet-Sauvignon*

La bouche est aussi *racée*, les tanins *suaves* et bien *fondus*.

Le vin est *ample* et fini assez longuement sur des notes de *grillé*.

### ➤ 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 .....	36 employés permanents

## COMMERCIALISATION

- ✓ Négocier Bordelais
- ✓ Vente en *primeur*
- ✓ Dégustation : 2,00 €
- ✓ Visite sur rendez-vous
- ✓ Langues : Anglais / Espagnol / Italien / Allemand
- ✓ Correspondance..... M. Philippe RAOUX  
S.A.S. MARJOLAINE  
80 avenue Emile de Counord  
33 300 BORDEAUX
- ✓ Téléphone.....05.56.39.71.75
- ✓ Fax.....05.56.39.03.67