



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* 54 % Cabernet Sauvignon
46 % Merlot noir
- ✓ *Age moyen des vignes* 15 ans
- ✓ *Densité de plantation* 6 500 pieds/ha
- ✓ *Rendement* 47 hl/ha



DONNEES PRODUIT :

➤ Travail à la vigne :

- ✓ *Taille* Guyot double médocaine avec dédoubleage
- ✓ *Effeillage* 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

➤ Élevage et traitement des vins :

- ✓ *Élevage* 12 mois en cuve
- ✓ *Soutirages* 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* Avril 2008

➤ Résultats analytiques :

- ✓ *Degré alcoolique* ??? %vol
- ✓ *Sucres réducteurs* < 2 g/l
- ✓ *Acidité totale* ??? g/l d'H₂SO₄
- ✓ *Acidité volatile* 0,38 g/l d'H₂SO₄
- ✓ *pH* 3,80
- ✓ *SO₂ libre* 23 mg/l
- ✓ *SO₂ actif* 0,39 mg/l
- ✓ *SO₂ total* ??? mg/l
- ✓ *IPT* ???
- ✓ *Anthocyanes* ???



DONNEES TECHNIQUES :

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

La robe, brillante, est d'un rouge pourpre profond.

- **NEZ**

Le premier nez, plein de finesse dévoile des arômes de fruits rouges et de fruits dans l'alcool. A l'agitation une belle complexité vient enrichir ce côté fruité.

- **BOUCHE**

L'attaque est franche. Les tanins, fins et fermes, nous apportent une élégante touche réglissée. La finale nous rappelle la fraise des bois ainsi que le cassis.

➤ 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 XIX^e 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>Œnologue conseil</i>	Denis DUBOURDIEU
✓ <i>Effectif total</i>	36 employés permanents

COMMERCIALISATION

- ✓ *Négoce* Bordelais
- ✓ Vente en *primeur*
- ✓ *Dégustation* : 2,00 €
- ✓ *Visite* sur rendez-vous
- ✓ *Langues* : Anglais / Espagnol / Italien / Allemand
- ✓ *Correspondance*..... M. Jérémy RENARD
La Winery Philippe RAOUX
Rond Point des vendangeurs
33 460 ARSAC
- ✓ *Téléphone*..... 05.56.39.71.75
- ✓ *Fax*..... 05.56.39.03.67