



www.chateau-arsac.com

CHATEAU D'ARSAC, CUVÉE CELINE

AOC BORDEAUX BLANC

Comptant parmi les plus anciens domaines du Médoc, le Château d'Arsac peut s'enorgueillir d'une histoire mouvementée de plus de 900 ans. Propriété des sires d'Arsac au 12^{ème} siècle puis de Thomas de Montaigne, frère du philosophe, au 16^{ème} siècle, il fut planté de merlot et de cabernet sauvignon dès la fin du 18^{ème} siècle. Au début du 20^{ème} siècle, le vignoble d'Arsac est le plus grand du Médoc.

Il est depuis 1986 la propriété de Philippe Raoux. Le château d'Arsac est aussi connu par son Jardin des Sculptures d'art contemporain qui accueille annuellement de nombreux visiteurs.

Pour poursuivre son engagement dans le renouveau qualitatif du vignoble, et ainsi optimiser l'encépagement des sols, le Château d'Arsac a planté depuis peu 4 hectares de Sauvignon blanc pour en faire un vin à son image, tout en élégance et en finesse.

Le vin

Appellation : Appellation Bordeaux Blanc Contrôlée

Superficie : 4 hectares

Terroir : Graves sablonneuses

Cépages : 100% Sauvignon blanc

Rendement : 45 hl/ha

Travail à la vigne : Taille Guyot double médocaine avec dédoubleage.

Vinification : Macération pelliculaire de 6 à 12 h avant pressurage.

Débouillage statique avec enzymage,
avant fermentation en barriques.

Elevage : Elevage sur lies en barrique avec batonnage
jusqu'à la fin de l'hiver.

Mise en bouteilles au Château.

Temps de garde : de 1 à 5 ans

