



CHATEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS

2015

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

2015 un Grand Millésime....

Le débourrement se fait dans de bonnes conditions, homogène et franc, fin Mars début Avril avec des températures douces.

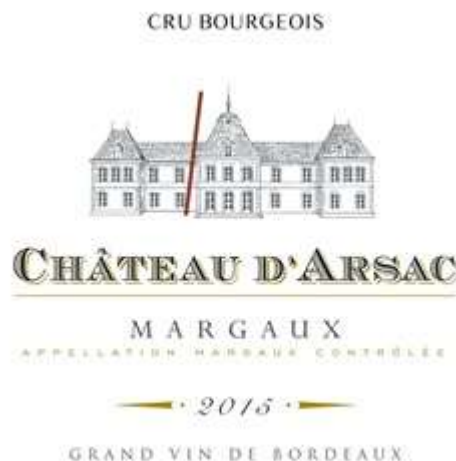
Les précipitations hivernales permettent de recharger les sols pour le début du printemps. Une belle floraison se dessine alors début Juin dans des conditions très favorables

(Températures légèrement supérieures à la moyenne, faibles précipitations). Celle-ci est rapide et homogène. Le millésime 2015 présente une charge régulière avec de faibles

entassements de grappes permettant d'avoir un état sanitaire plutôt stable. Nous avons de belles maturités. De très beaux arômes ressentis dans les raisins, s'expriment également dans les moûts, des tanins mûrs donnant du velouté au millésime.

Lors du travail des cuves, nous préférons cibler plutôt l'élégance que la puissance. Les macérations post-fermentaires apportent gras et volume.

2015 est décidément un beau millésime gourmand et mûr... avec des rendements tout à fait corrects.



2015 dans les grandes lignes ...

- ✓ Débourrement dans de bonnes conditions
- ✓ Belle floraison
- ✓ Des charges régulières avec de faibles entassements
- ✓ De très beaux arômes, des tanins mûrs, de l'élégance, du gras et du volume.

La phénologie du millésime...

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	MOYENNE	
MERLOT	DEBOURREMENT	16 MARS	27 MARS	30 MARS	29 MARS	22 MARS	27 MARS	27 MARS	3 AVRIL	31 MARS	29 MARS	4 AVRIL	1 AVRIL	13 AVRIL	29 MARS
	Post-Débourrement	77 jours	73 jours	64 jours	70 jours	66 jours	76 jours	68 jours	64 jours	51 jours	66 jours	78 jours	67 jours	54 jours	67 jours
	FLORAISON	1 ^{er} JUIN	8 JUIN	2 JUIN	7 JUIN	27 MAI	11 JUIN	3 JUIN	6 JUIN	21 MAI	4 JUIN	21 JUIN	6 JUIN	6 JUIN	5 JUIN
	Post-Floraison	61 jours	67 jours	64 jours	61 jours	75 jours	65 jours	68 jours	69 jours	68 jours	73 jours	64 jours	67 jours	58 jours	66 jours
VERAISON	2 AOÛT	14 AOÛT	5 AOÛT	7 AOÛT	10 AOÛT	15 AOÛT	10 AOÛT	14 AOÛT	28 JUILLET	16 AOÛT	23 AOÛT	11 AOÛT	4 AOÛT	10 AOÛT	
CABERNET SAUVIGNON	DEBOURREMENT	25 MARS	1 AVRIL	8 AVRIL	7 AVRIL	31 MARS	5 AVRIL	6 AVRIL	10 AVRIL	3 AVRIL	3 AVRIL	7 AVRIL	5 AVRIL	14 AVRIL	4 AVRIL
	Post-Débourrement	70 jours	68 jours	59 jours	61 jours	59 jours	67 jours	59 jours	57 jours	47 jours	65 jours	74 jours	63 jours	52 jours	67 jours
	FLORAISON	2 JUIN	8 JUIN	5 JUIN	7 JUIN	29 MAI	11 JUIN	4 JUIN	6 JUIN	20 MAI	7 JUIN	20 JUIN	6 JUIN	5 JUIN	5 JUIN
	Post-Floraison	61 jours	68 jours	61 jours	65 jours	72 jours	65 jours	64 jours	67 jours	68 jours	67 jours	63 jours	67 jours	59 jours	66 jours
VERAISON	2 AOÛT	15 AOÛT	5 AOÛT	11 AOÛT	9 AOÛT	15 AOÛT	7 AOÛT	12 AOÛT	27 JUILLET	14 AOÛT	21 AOÛT	11 AOÛT	4 AOÛT	10 AOÛT	
SAUVIGNON BLANC	DEBOURREMENT						5 AVRIL	5 AVRIL	4 AVRIL	31 MARS	31 MARS	6 AVRIL	4 AVRIL	12 AVRIL	4 AVRIL
	Post-Débourrement									51 jours	70 jours	82 jours	65 jours	54 jours	64 jours
	FLORAISON									21 MAI	9 JUIN	27 JUIN	7 JUIN	5 JUIN	8 JUIN
	Post-Floraison									67 jours	67 jours	70 jours	61 jours	66 jours	66 jours
VERAISON									27 JUILLET	15 AOÛT		15 AOÛT	5 AOÛT	7 AOÛT	

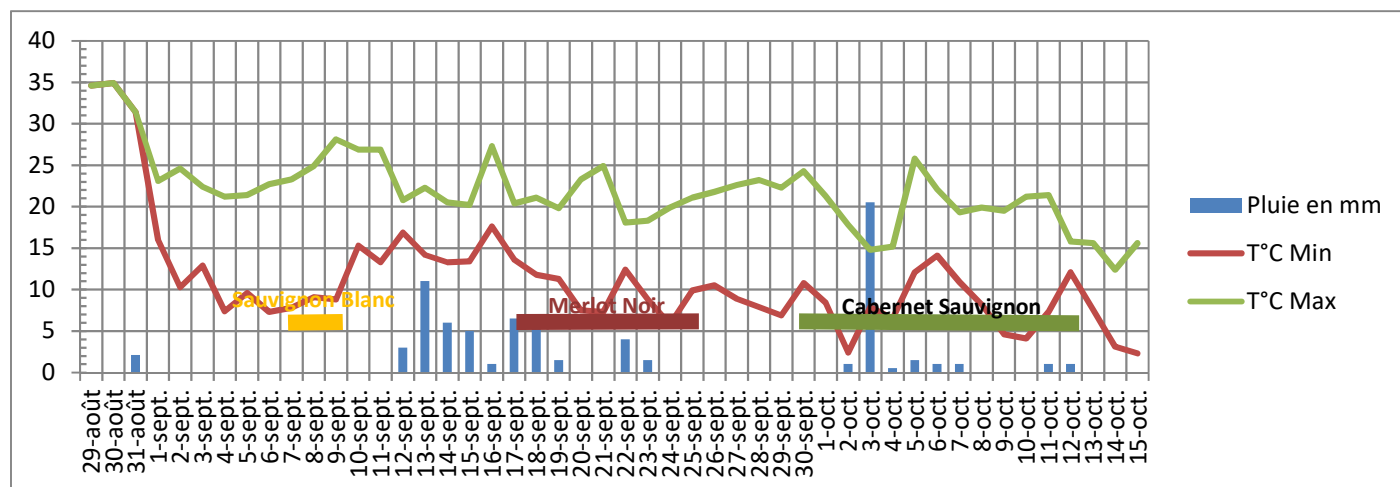




CHÂTEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS

La météo des vendanges 2015...



DATES DE RÉCOLTE

Merlot du 17 septembre au 25 septembre 2015

Cabernet Sauvignon du 30 septembre au 12 octobre 2015

ASSEMBLAGES

Cabernet Sauvignon 72 %

Merlot 28 %

FICHE TECHNIQUE

Classement	CRU BOURGEOIS
Appellation	Margaux
Surface totale	112 hectares
Surface AOP Margaux	54 hectares
Sol	Sol brun graveleux
Sous-sol	Sablo-argileux, marnes ou calcaires selon les zones
Densité de plantation	6 500 pieds / ha
Taille	Guyot double bordelaise
Porte-greffe	101.14 MG – 3309 C – R110 – 420A
Vinification	Cuves inox thermo-régulées
Durée de cuvaison	3 à 4 semaines
T°C de fermentation	26 à 30° C
Élevage	100% en fûts de chêne 1/3 barriques neuves - 1/3 de barriques de 1 vin – 1/3 de barriques de 2 vins
Durée d'élevage	12 mois
Date de mise en bouteilles	Juin 2017

DÉGUSTATION

ŒIL

La robe est d'un rouge grenat

NEZ

Le premier nez marie agréablement les arômes de fruits rouges aux notes toastées et fumées qui apparaissent à l'agitation.

BOUCHE

L'attaque est suave et généreuse. L'ensemble montre une belle structure précise, minutieuse, très équilibrée, avec des tannins soyeux sur une finale brillante et superbe.

