



# CHATEAU D'ARSAC

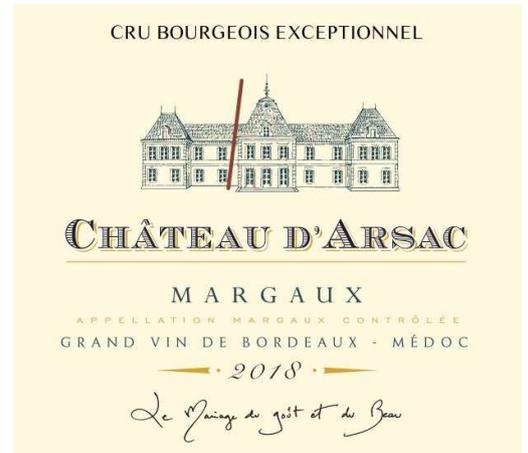
CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

2018

## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

### 2018 Le calme après la tempête ...

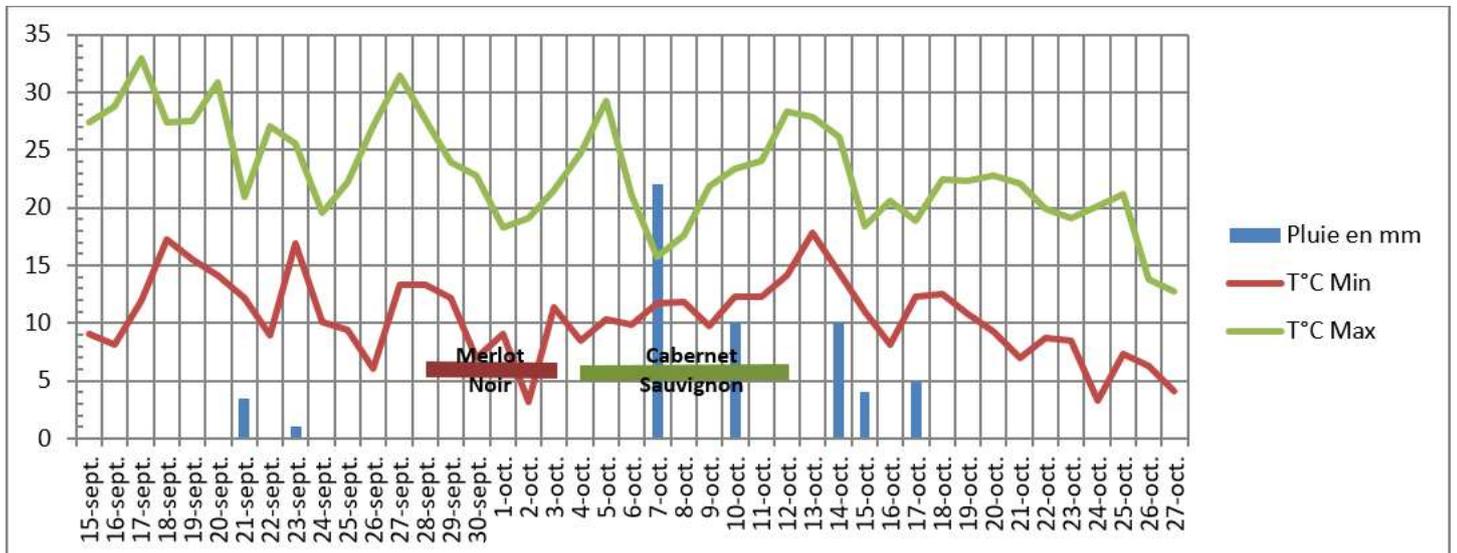
Un hiver doux, accompagné de précipitations généreuses, nous ont permis de réparer les dégâts consécutifs au dramatique épisode de gel de 2017. La floraison a été homogène, puis très vite les grains de raisins ont commencé à se former. La véraison s'est déroulée fin Juillet pour les parcelles les plus précoces. Au mois d'août la maturation des raisins se fait petit à petit pour commencer les vendanges fin Septembre. Les réserves d'eau acquises durant l'hiver ont permis à nos raisins de s'épanouir sans stress hydrique, malgré un épisode caniculaire en août marqué. Des vendanges baignées par le soleil nous ont permis de récolter sereinement un raisin sain à maturité optimale.



### 2018 dans les grandes lignes ...

- ✓ Précipitations soutenues
- ✓ Floraison homogène
- ✓ Vendanges baignées de soleil
- ✓ Maturité optimale

### La météo des vendanges 2018...



## DATES DE RÉCOLTE

Merlot du 28 Septembre 2018 au 03 Octobre 2018  
 Cabernet Sauvignon du 04 Octobre 2018 au 12 Octobre 2018





# CHATEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

## ASSEMBLAGES

---

Cabernet Sauvignon	72 %
Merlot	28 %

## FICHE TECHNIQUE

---

Classement	CRU BOURGEOIS
Appellation	Margaux
Surface totale	103,34 hectares
Surface AOP Margaux	53,043 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	50% en fûts de chêne / 50% en cuve 1/2 barriques neuves - 1/2 de barriques de 1 vin
Durée d'élevage	12 mois (En cours)
Date de mise en bouteilles	Mai 2020

## DÉGUSTATION (Février 2019)

---

### **ŒIL**

Robe d'un rouge pourpre avec des teintes violettes.

### **NEZ**

Nez mûr, très fruité et torréfié.

### **BOUCHE**

Bouche bien structurée avec des notes de mûres et des tanins puissants. Une finale savoureuse avec une bonne longueur.

