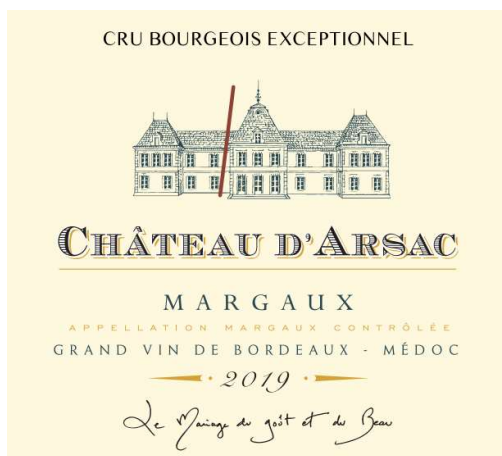




# CHATEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

2019



## FICHE TECHNIQUE

Classement	CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
Appellation	Margaux
Surface AOP Margaux	53,043 hectares
Terroir	Graves profondes sur sol brun et sur affleurement marno-calcaire
Densité de plantation	6 600 pieds / ha
Rendement	40 hl/ha
Age de la vigne	27 ans en moyenne
Pratiques culturales	Raisonnée. Politique zéro résidu dans les vins depuis 2016. Les mesures prophylactiques sont systématiquement préférées aux solutions chimiques (pas d'anti botrytis, effeuillage adapté). Enherbement de l'inter-rang, travail sous le rang. Adaptation du rendement à la capacité du cep plutôt qu'à la parcelle.
Vinification	Classique. Extraction en douceur en cuves inox thermorégulées, durant 21 jours en moyenne. Séparation des presses au pressurage.
Élevage	100 % barriques (40% Barriques neuves, 60 % barriques 1 vin)
Production	150 000 bouteilles
Assemblage	72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot
Date de mise en bouteilles	12 au 15/04/2021

## DÉGUSTATION (Mai 2020)

### ŒIL

Robe d'un rouge pourpre avec des teintes violettes.

### NEZ

Très fruité et un boisé grillé-toasté.

### BOUCHE

Bien structurée avec des notes de mûres et des tanins fins et élégants. Une finale graissante avec une bonne longueur.

