

CHÂTEAU D'ARRICAUD

GRAVES
RÉSERVE DU COMTE

Le vin plaisir !

Une très belle bouteille aux arômes puissants et persistants.



SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Au cœur des Graves, sur un coteau orienté Sud-Est, le vignoble installé en croupe fait face aux coteaux de Sauternes et d'Entre-deux-mers.

SUPERFICIE : 8 hectares.

TERROIR : Graves argileuses et argilo-calcaires.

ENCÉPAGEMENT : Merlot 70%,
Cabernet-Sauvignon 28%,
Petit Verdot 2%.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds par hectares.

MÉTHODE CULTURALE : Taille bordelaise à côtes ou à Guyot simple.
Travail du sol et enherbement maîtrisé.
Effeuillements raisonnés en fonction du climat.

RENDEMENT : 46 hl/hectare.

RÉCOLTE : Sélection sévère au vignoble.
Manuelle et mécanisée, avec trie de la vendange au vignoble.

VINIFICATION : Fermentation en cuves inox-thermo régulées à 28°C.
Cuaison longue de 4 semaines.
Fermentation malo-lactique.

ÉLEVAGE : En cuves et en partiellement en barriques durant 18 mois.

CONDITIONNEMENT : Bouteilles, demi-bouteilles et magnums.
Cartons de 6 ou 12 bouteilles couchées.

DÉGUSTATION : Nez puissant à la fois fruité et épicé.
Bouche ronde aux arômes de fruits mûrs avec une structure tanique et charpentée.
Belle persistance aromatique.

ACCORD METS-VINS : Viandes, volailles et fromages. Déboucher à l'avance ou aérer le vin en carafe.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

GARDE : 10 ans

Isabelle LABARTHE-BOUYX - CHÂTEAU D'ARRICAUD - 33720 LANDIRAS - France
Tel : (33) 05 56 62 51 29 - Mob : 06 08 25 49 50 - chateaudarricaud@wanadoo.fr