

CHÂTEAU D'ARRICAUD

GRAVES SUPERIEURES

VIN BLANC LIQUOREUX

Un grand terroir qui s'affirme.

Très joli vin d'accueil liquoreux, fruité et bien équilibré, très tendance.



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 : 3 hectares.

TERROIR : Argilo-calcaires et Graves.

ENCÉPAGEMENT : Sémillon 80%.
Sauvignon 10%.
Muscadelle 10%.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds par hectares.

MÉTHODE CULTURALE : Taille bordelaise à côc.
Travail du sol et enherbement maîtrisé.
Effeillage.

RENDEMENT : 35 hl/hectare.

RÉCOLTE : Manuelle avec trie de la vendange au vignoble.
Raisins botrytisés.

VINIFICATION : Pressurage direct.
Débourbage à froid.
Fermentation lente en cuves inox à 17°C.

ÉLEVAGE : Élevage sur lies fines durant 18 mois.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées.

DÉGUSTATION : Nez puissant, fruité aux notes d'abricot et de miel.
Bouche ronde, fraîche.
Belle persistance aromatique.

ACCORD METS-VINS : Apéritif, foie gras, volailles. Déboucher à l'avance.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°C.

GARDE : 15 ans.