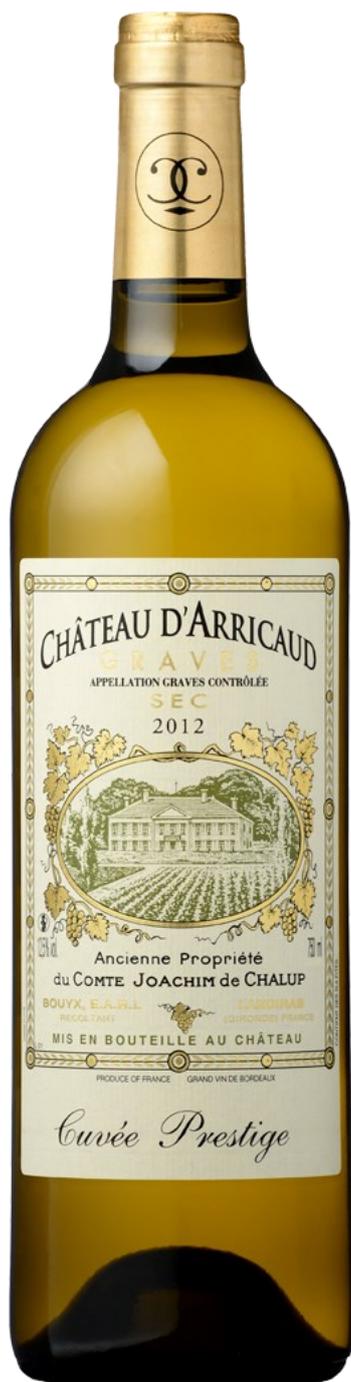


CHÂTEAU D'ARRICAUD

GRAVES
CUVÉE PRESTIGE
VIN BLANC SEC

*Un grand terroir qui s'affirme.
Exceptionnelle cuvée à l'élégante complexité aromatique.*



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 : 2 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 cô. Travail du sol et enherbement maîtrisé. Effeillage.

RENDEMENT : 40 hl/hectare.

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

VINIFICATION : Pressurage direct. Débourage à froid. Fermentation en barriques, bois français.

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, poissons, volailles, fromage de chèvre. Déboucher à l'avance.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°C.

GARDE : 15 ans.