



C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label



Château Arzac

Cuvée Evaxel 2018

Appellation : Graves.

Style de vin : Vin rouge tranquille sec.

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot.

Type de sol : Graves, sous sol argilo-limoneux.

Age moyen du vignoble : 30 ans.

Certification : HVE 3, IFS (International featured standard)

Description :

Sélection parcelaire de 7 hectares sur notre vignoble familial des Graves, situé sur la commune de Saint-Sève. Notre ambition est de combiner le meilleur des techniques ancestrales (travail du sol à cheval) et de la technologie moderne.

Viticulture : Travail du sol à cheval, vendanges manuelles.

Vinification : Tri optique, macération pré-fermentaire à froid, microbullage, élevage en barriques de chêne français (50% neuves) pendant un minimum de 16 mois.

Dégustation : Une couleur rouge intense, un bouquet jeune mais puissant, montrant un bon équilibre entre un fruit concentré et des notes toastées. L'attaque ample ouvre sur un palais structuré par des tanins déjà fondus.

Période de dégustation : 2020 - 2035

Accord : Viande de boeuf grillée, plateau de fromages.
Servir entre 16 et 18°C.





C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label



Château Arzac

Cuvée Léa 2018

Appellation : Graves.

Style de vin : Vin blanc tranquille sec.

Assemblage : 60% Sémillon - 40% Sauvignon blanc.

Type de sol : Graves, sous sol argilo-limoneux.

Age moyen du vignoble : 30 ans

Certification : HVE 3, IFS (International featured standard)

Description :

Sélection parcellaire de 3 hectares sur notre vignoble familial des Graves, situé sur la commune de Saint-Selve. Notre ambition est de combiner le meilleur des techniques ancestrales (travail du sol à cheval) et de la technologie moderne.

Viticulture : Travail du sol à cheval, vendanges manuelles

Vinification : Tri optique, fermentation en barriques (100% bois neuf), élevage en cuves inox sur lies fines, bétonnage régulier.

Dégustation : Une robe jaune clair intense aux reflets brillants. Nez intense sur des notes de fruits blancs, citron, pamplemousse, légèrement fumées.

Bouche longiligne révélant une matière tendre sur des fruits à chair blanche et d'agrumes. Finale élégante prolongée par un boisé subtil.

Période de dégustation : 2020 - 2035

Accord : Viande blanche grillée ou en sauce, noix de Saint-Jacques, dessert aux pommes.

