



www.cbamauritijs.com



2018

Château ARZAC

A.O.C Graves - Cuvée Evaxel



Château Arzac® est une Appellation Graves d'Origine Contrôlée, située sur le vignoble familial qui s'étend sur une surface de 7 ha, l'âge moyen du vignobles est de 35 années.

En y associant le meilleur des techniques ancestrales, travail du sol à cheval sur un sous sol argilo-limoneux, vendanges manuelles, la recette du succès pour cette Grande Cuvée de tradition.



ASSEMBLAGE :

60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot.



VINIFICATION :

Récolte manuelle,

Tri optique, macération pré-fermentaire à froid, micro-bullage.

Elevage en barriques de chêne français (50% neuves) pendant un minimum de 16 mois.

ALCOOL : 13% Vol.

ORIGINE : Graves, commune de Saint Selve. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 16° - 18°.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition lourde, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.

Coffret 6 bouteilles à plat, Château Arzac.



DEGUSTATION :

Une couleur rouge intense, un bouquet jeune mais puissant, montrant un bon équilibre entre un fruit concentré et des notes toastées.

L'attaque ample en bouche s'ouvre sur un palais structuré par des tanins déjà fondus qui se prolongent dans une dégustation exceptionnelle.



ACCORDS METS/VIN :

Ce Grand Vin de Graves, Château Arzac au boisé de chêne délicat, accompagnera toutes vos viandes de bœuf grillées ou rôties, plateau de fromages, gâteau au chocolat ou dessert fruités.

VIELLISSEMENT : Entre 2020 - 2035.

CERTIFICATION : HVE 3 - IFS Food 2020.



+33 6 12 81 18 00

