



www.cbamauriti.us.com



2018

Château ARZAC

A.O.C Graves - Cuvée Léa

Château Arzac® est une Appellation Graves d'Origine Contrôlée, située sur le vignoble familial qui s'étend sur une surface de 3 ha, l'âge moyen du vignobles est de 30 années.

En 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% Sauvignon blanc, 40% Sémillon.



VINIFICATION :

Récolte manuelle,
Tri optique, macération pré-fermentaire en barriques de chêne français (100% bois neuf), élevage en cuve inox sur lies fines, bâtonnage régulier. Durée 15 mois.

ALCOOL : 13% Vol.

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

TEMPERATURE IDEALE : 8° - 10°.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition lourde, 750ml.
Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.
Coffret 6 bouteilles à plat, Château Arzac.



DEGUSTATION :

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 d'agrumes. Finale élégante prolongée par un boisé subtil.



ACCORDS METS/VIN :

Les vins blancs de Graves, accompagne les viandes blanches grillées, rôties ou en sauce, fruits de mers, poissons, foie gras.
Appréciable à l'apéritif ou sur tout les desserts.

VIEILLISSEMENT : Entre 2019 - 2025.

CERTIFICATION : HVE 3 - IFS Food 2020.



www.vignobles-jaubert.com



+33 6 12 81 18 00

