

CHÂTEAU DES *Arnauds* BORDEAUX A.O.C. 2009

RÉCOMPENSES



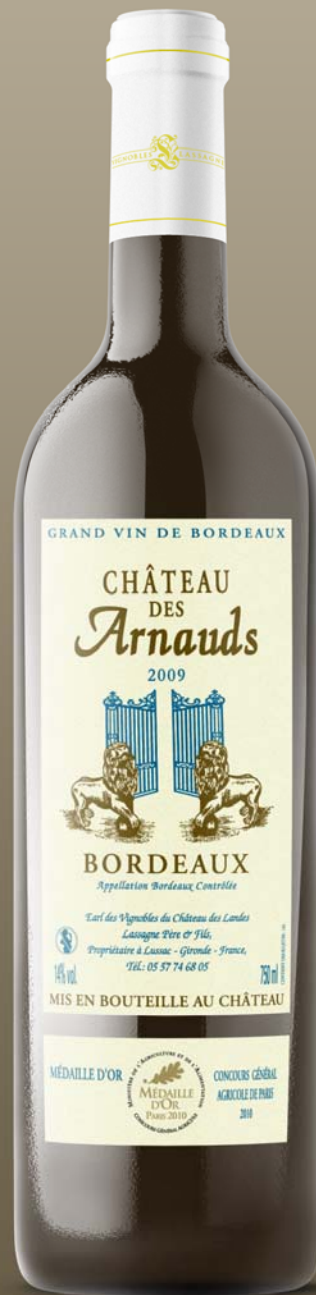
MÉDAILLE D'OR
CONCOURS AGRICOLE PARIS 2010

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Belle robe couleur rubis aux reflets légèrement tuilés encore très sombre. Le nez évoque les sous bois, les arômes giboyeux, les épices (vanille, cannelle, réglisse), le pruneau bien dodu. La bouche à l'attaque incroyablement suave et sucrée s'ouvre sur un fruit confituré très mûr (mûre, myrtille), de l'ampleur, de la douceur qui masquent une certaine puissance. La finale est longue aux accents d'automne. »

MARIANNICK DOFFIN, *CENOLOGUE*

ACCORDS METS & VINS : Ce très joli vin dans ce beau millésime se laissera transporté par un beau cuissot de chevreuil mais reste un très beau potentiel de garde.



Garde 5~7 ans



CHÂTEAU DES *Arnauds* BORDEAUX A.O.C. 2009

Ce vignoble élaboré par mon père, **Daniel LASSAGNE**, est situé sur un très beau plateau de graves rouges, orienté plein sud, dans la commune d'Abzac. Vendangé à parfaite maturité, issu de longue cuvaison, 3 à 4 semaines, le **Château Des Arnauds** est mis en bouteille après 14 mois d'élevage en cuve.

Son encépagement unique, 100 % merlot, lui confère un bel équilibre de rondeur et de structure.

Ce vin peut se déguster jeune et a la capacité de très bien vieillir.

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ :	2 ha
DENSITÉ :	5.500 pieds / ha
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :	20 ans
SOL ET SOUS-SOL :	Graveleux
ENCÉPAGEMENT :	Merlot 100%
RENDEMENT :	55hl / ha
VENDANGES :	Mécanique
CUVES :	Cuves Inox thermorégulées reliées à un ordinateur
DURÉE DE CUVASON :	30 jours avec macération finale à 32°C
ÉLEVAGE :	En cuve-ciment équipée d'un système microbublage
SÉJOUR :	14 mois
PRODUCTION ANNUELLE :	12.000 bouteilles
COMMERCIALISATION :	Vente directe à la propriété, export et cavistes



5, Lagrenière - 33570 LUSSAC - France

Tél. : +33 (0)5 57 74 68 05 - <http://chateau-des-landes.fr> - info@chateau-des-landes.fr

